আমিষ ও নিরামিষ আহার।

তৃতীয় খণ্ড।

প্রথম সংস্করণ।

আমিষ খণ্ড।

শ্রীপ্রজ্ঞাসুন্দরী দেবী প্রণীত।

হাওড়া।

বৃটীশ ইণ্ডিয়া প্রিণ্টিং ওয়ার্কস হইতে

শ্রীসুরেন্দ্রনাথ ভট্টাচার্য্য দ্বারা মুদ্রিত।

আশ্বিন, ১৩১৪ সাল।

[মূল্য ৩ টাকা।

সূচীপত্র।

—:o:—

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়। পৃষ্ঠা।

বিষয়।				পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।				পৃষ্ঠা।

[প]

বিষয়। পৃষ্ঠা।

বিষয়। পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।				পৃষ্ঠা।

বিষয়। | পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।				পৃষ্ঠা।

আমিষ ও নিরামিষ আহার।

তৃতীয় খণ্ড।

প্রথম সংস্করণ।

আমিষ খণ্ড।

শ্রীপ্রজ্ঞাসুন্দরী দেবী প্রণীত।

হাওড়া।

বৃটীশ ইণ্ডিয়া প্রিণ্টিং ওয়ার্কস হইতে

শ্রীসুরেন্দ্রনাথ ভট্টাচার্য্য দ্বারা মুদ্রিত।

আশ্বিন, ১৩১৪ সাল।

[মূল্য ৩ টাকা।

বিজ্ঞাপন।

—:০:—

আমিষ নিরামিষ আহারের প্রথম দুই খণ্ডে নিরামিষ খাবারের প্রস্তুত প্রণালী সম্বন্ধে লেখা গিয়াছে। এই খণ্ডে আমিষ আহারের জন্য মাংস রাঁধিবার প্রণালী বিস্তৃতরূপে দেওয়া হইল।

আমাদের দেশের লোকেরা প্রধানতঃ নিরামিষাশী এবং য়ুরোপীয়েরা প্রধানতঃ আমিষাশী। আমিষ খণ্ডে সেই কারণে বেশী ভাগ য়ুরোপীয়দিগের খাদ্য প্রস্তুত প্রণালী তাহাদের বিভাগানুসারে দিতে বাধ্য হইয়াছি। অবশ্য ইহাতে অনেক দেশীয় খাদ্যও স্থান পাইয়াছে; এবং এমন অনেক খাবার ইহাতে আছে, যাহারা মূলে দেশীয়, কার্য্যতঃ বিদেশী হইয়া দাঁড়াইয়াছে; আসল কথা সে সকল দেশীয় খাবার য়ুরোপীয়েরা বেশী পছন্দ করে বলিয়া উঁহাদের টেবিলেই তাহারা আসন পায়।

এই আমিষ খণ্ড লিখিতে আমাকে জীব হিংসার প্রশ্রয় দিতে হইয়াছে। হিংসা সাত্ত্বিকতার বিরোধী। অতিশয় হিংস্র প্রকৃতি-অসুর বা অসভ্য বর্ব্বর জাতিরা হিংসার বশবর্ত্তী হইয়া খাদ্যাখাদ্য বিচার করে না, আম মাংস আহার করিয়া থাকে। এই হিংসা বৃত্তি যত কমিয়া আসে মানুষ তত খাদ্যাখাদ্যের বিচার করে, পাক করিয়া খাইতে ভাল বাসে। পাক বিদ্যা শাস্ত্র সাত্ত্বিকতার পক্ষপাতী। পাক প্রণালী-হিংসার বস্তু আম মাংসকে সংস্কৃত করিয়া তবে আহার করিতে বলে। ঋষিরা সকল বিষয়ে শিক্ষা ও সংস্কার প্রবর্ত্তন করিয়া

গিয়াছেন ; আহারেও তাহা না করিয়া ছাড়েন নাই। অসভ্য অবস্থায় যখন আসুরিক ভাব প্রবল থাকে, তখন আম মাংস খাইতে রুচি হয় ; কিন্তু জ্ঞান শিক্ষা সংস্কারের সঙ্গে মনুষ্য আহারকে সংস্কৃত করিয়া খাইতে চায়, খাদ্যাখাদ্য বিচার করিয়া খায়। পাকশাস্ত্র হিংস্র আহারকেও সাত্ত্বিকতার অভিমুখে লইয়া যায়। তাই বলিতেছি আমিষ আহারের পাক প্রণালী লিখিয়া প্রকৃতপক্ষে সাত্ত্বিকতার পোষকতা করা হইয়াছে বলিতে হইবে। হিংসার বস্তু মাংসাহারকে সংযত ও সুসংস্কৃত করিয়া কিরূপে খাইতে হয়, পাকগ্রন্থে তাহাই প্রদর্শিত হইয়াছে।

* পাকগ্রন্থে আমরা আমিষকে ত্যাগ করিতে পারি নাই তাহার কারণ আছে। মানুষের আহার তাহার স্বভাবের অনুবর্ত্তী। সাত্ত্বিক প্রকৃতির শান্ত প্রকৃতির লোকেরা দুগ্ধ ঘৃত ও মিষ্ট বস্তু এবং নিরামিষ আহার করিতে ভাল বাসেন। আর রাজসিকেরা মাংস প্রধান আহার ও অম্ল কটু দ্রব্যাদি খাইতে ভাল বাসেন। সাত্ত্বিক ও রাজসিক মিশ্র প্রকৃতির লোকেরা মিশ্র খাদ্য খাইয়া থাকেন। মানব সমাজে যখন সাত্ত্বিক ও রাজসিক দুই প্রকৃতির লোকই আছেন এবং এই দুই প্রকৃতির লোকেই যখন সমাজের উচ্চ আসন অধিকার করিয়া আছেন ; তখন আহার সম্বন্ধীয় গ্রন্থ লিখিতে গিয়া সাত্ত্বিক প্রকৃতির ও আহার যেমন লিখিব, সেইরূপ রাজসিকের আহারও আমরা ত্যাগ করিতে পারিনা। আমিষাহার রাজসিকদিগের প্রধান খাদ্য; পূর্ব্বকালে ক্ষত্রিয় রাজারা মৃগ শীকার করিয়া খাইতেন। ইত্যাদি কারণের জন্য আমি আমিষ আহারকে ত্যাগ করিতে পারি নাই ; নতুবা গ্রন্থের একাঙ্গ অসম্পূর্ণ হইয়া থাকিবে।

এতদিন পরে বহু বাধা বিঘ্ন অতিক্রম করিয়া তবে আমি এই আমিষ খণ্ডটী বাহির করিতে সক্ষম হইলাম। কিন্তু তবু আমি এই এক খণ্ডে সমুদয় আমিষাহার রন্ধন প্রণালী শেষ করিয়া উঠিতে পারি নাই; আর এক খণ্ড বাহির করিতে পারিলে তবে তাহাতে আমাদের দেশীয় আমিষ রন্ধন প্রণালী বাহির করিয়া পরিতৃপ্ত হইতে পারিব। এই পুস্তক লিখিবার মধ্যকালে আমার উপর দিয়া কত বিপদ গিয়াছে। পাছে আমার এই গ্রন্থ অসম্পূর্ণ থাকিয়া যায় সেইজন্য ভগবানকে কত ডাকিয়াছি।

এই গ্রন্থ প্রকাশে আমার স্বামী যদি আমাকে বিশেষরূপে উৎসাহিত না করিতেন, তাহা হইলে ইহা প্রকাশ করিতে সমর্থ হইতাম কি না সন্দেহ। আমি যে ব্রত গ্রহণ করিয়াছি, এক্ষণে তাহার মধ্য পথে আসিয়াছি মাত্র। এক্ষণে ঈশ্বরের নিকট এই প্রার্থনা যে, স্বদেশের মঙ্গলের জন্য আমিষ নিরামিষ আহারের অবশিষ্ট খণ্ড গুলি প্রকাশ করিবার কালে যে সমুদয় বাধা বিঘ্ন আসিয়া পড়িবে তিনি সে সমুদয় অপসারিত করিয়া নির্ব্বিঘ্নে কার্য্য সমাধা করিয়া দিন। ইতি—

হাওড়া,
১৩ই আশ্বিন, ১৩১৪ সাল।

শ্রীপ্রজ্ঞাসুন্দরী দেবী।

সূচীপত্র।

—:o:—

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।				পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।				পৃষ্ঠা।

বিষয়।				পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

[প]

বিষয়। পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়। ... পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

[স]

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়।	পৃষ্ঠা।

বিষয়। ... পৃষ্ঠা।

শুদ্ধি পত্র।

—:o:—

পৃষ্ঠা	পংক্তি	অশুদ্ধ	শুদ্ধ
৭৪০	১	দ্বাবিংশ	ত্রয়োবিংশ
৭৫৭	৩	দইয়ের	ছানার
৭৭৩	২০	ফুটীলেট	ফুটিলেট
৭৮১	২৩		উঠিবে, সব উঠাইয়া ফেলিবে।

ক্রমে প্রায় দেড়ঘণ্টা পরে সুরুয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে পর বাঁটা চিংড়ী মাছ, জৈত্রী, কাঁচালঙ্কা চিরিয়া ও বাগানে মশলা ছাড়। প্রায় মিনিট দশ কি পনের ফুটিলে পর নামাইয়া ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেল। তারপরে বেশী যদি গাঢ় হয় তো অল্প গরম জল দিয়া পাতলা করিয়া লইবে। আবার উনানে চড়াইয়া দিয়া ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া ও লেবুর রস দাও। মিনিট তিন পরে ঠিক নামাইবার আগে মালাইটা মোলায়েম করিয়া ফেটাইয়া ইহার সহিত মিলাইয়া ফেলিবে।

পৃষ্ঠা	পংক্তি	অশুদ্ধ	শুদ্ধ
৭৯২	১৯	দিয়	দিয়া
৭৯৩	২০	Oilmam	Oilman
৮৪০	৬	ছাড়াইয়	ছাড়াইয়া
৮৬৩	১২	বিস্কট	বিস্কুট

পৃষ্ঠা	পংক্তি	অশুদ্ধ	শুদ্ধ
৮৮২	৭	ক্যাইপ্যানে	ফ্রাইপ্যানে
৮৮৭	১৯		শ্বেতাব্রি
৮৯৯	১৪	ষ্ট	ষ্ট
৯১৭	৯	ক্রেস	ক্রিগ
৯৫৪	৪	ধোয়া	ধোঁয়া
৯৬২	৬	মটর	মটন
৯৬৬	২২	৩৩	৩২
৯৭৪	২২	৩	৩৩
৯৭৭	১	৭৭৭	৯৭৭
৯৮৮	২	পেঁয়াজের	পেয়ারার
৯৮৯	৪	সিদ্দ	সিদ্ধ
৯৯৪	১৫	বয়েস	বয়েল
৯৯৮	২০	বাখ	রাখ
১১০৪	২১	কিবয়া	করিয়া
১১২০	১৭	কঠিলে	উঠিলে
১১৫৭	১	অষ্টাবিশ	অষ্টাবিংশ
১১৫৭	১	অধায়	অধ্যায়
১১৯৬	১৬	য়প্র	প্রায়
১২৫৫	১৬	করিতে	করিবে।
১২৮২	৬	ময়দ	ময়দা
১৩৪৯	১০	ইদ	দই
১৩৬৫	২১	ফুটুধা	ফুৎটা

পৃষ্ঠা	পংক্তি	অশুদ্ধ	শুদ্ধ
১৩৮১	৭	সিবাজ	সিরাজ
১৪১৪	১	১৩১৪	১৪১৪
১৪৯৭	২২	ফল	ফুল
১৪৭৩	১	১৪৭৬	১৪৭৩
১৪৭৫	১	১৪০৫	১৪৭৫
১৪৭৬	১	১৪০৬	১৪৭৬

আমিষ ও নিরামিষ আহার।

দ্বাবিংশ অধ্যায়।

সাধারণ কথা।

এতদিন নিরামিষ রান্না কেবল শাক শবজী তরী তরকারী লইয়া রাঁধা গিয়াছে। এবারে আমিষ রান্না আরম্ভ করা যাইতেছে।

নিরামিষ রান্নাটা সহজেই হইয়া যায়। আমিষ রাঁধাই নিরামিষ রান্না অপেক্ষা কঠিন বলিয়া মনে হয়। রাঁধিবার আগে ইহার উপকরণ প্রভৃতির জোগাড় যন্ত্র করাটাই প্রধান আবশ্যকীয়। দ্বিতীয়তঃ আমিষ রন্ধনে রন্ধনসামগ্রীর অধিক পরিচ্ছন্নতা পারিপাট্য রক্ষা করা কর্ত্তব্য। পূর্ব্ব হইতে রাঁধিবার সমস্ত সামগ্রীর ভালরূপে জোগাড় না থাকিলে অনেক সময় রান্নার বিলম্বও হইয়া যায়। জোগাড় না থাকার দরুণ হয়ত রাঁধিবার সময় হাতের কাছে দু একটা মশলার অকুলান পড়িয়াছে, সুতরাং যাহাতে যে মশলা দেওয়া উচিত সে রান্নায় সে মশলা দেওয়া হইল না, সেই

কারণে রান্নাটাও ভাল হইল না। অপরিচ্ছন্নতার দরুণ অনেক সময় ভাল রান্নাও অখাদ্য হইয়া উঠে। কারণ আমিষ রাঁধিতে গেলে দেখিবে সহজেই যেন সমুদয় জিনিষ অপরিষ্কার হইয়া যায়।

রন্ধনগৃহে অন্ততঃ দুটী লোকের আবশ্যক। একজন রাঁধিবে আর একজন রন্ধন সামগ্রীর জোগাড় দিবে। ইংরাজী ধরণের রন্ধনে যে প্রধান পাচক তাহাকে বাবুর্চি বলে, আর যে জোগাড় দেয় তাহাকে মেট বলে।

পরিমিত ব্যয়ের প্রতি পাচকের বিশেষ দৃষ্টি রাখা কর্ত্তব্য। এমন অনেক আনাড়ি রাঁধুনি আছে, যাহারা, যেখানে এক পয়সা খরচ করিলেই চলে সে স্থলে চার পয়সা খরচ করিয়া ফেলে। হয়ত বা কোন একটা মশলা বা তরকারী কিম্বা রাঁধিবার কোন উপকরণ অধিক উদ্বৃত্ত রহিয়াছে, সেটা সঞ্চয় না করিয়া জঞ্জালের সহিত ফেলিয়া দিয়া থাকে। ইহা পাচকদের একটা প্রধান দোষ। বাকী উদ্বৃত্ত জিনিষগুলি (চলিত ভাষায় যাহাকে বলে) "ঘর করিয়া" উঠাইয়া রাখা কর্ত্তব্য। সুপাচকের এক প্রধান গুণ এই যে সে কোন জিনিষ বৃথা নষ্ট করিতে দেয় না। বস্তুতঃ সুপাচক আমিষ রাঁধিবার কালে মাংসের একখানা হাড় পর্য্যন্ত ফেলে না। এমন কি দু'তিন দিনের বাসি মাংস হইতেও কোন না কোন নূতন খাদ্য সামগ্রী প্রস্তুত করিয়া সকলের মনোরঞ্জন করে।

রাঁধিবার আগে প্রথমেই পাচককে স্থির করিতে হইবে যে কোন্ কোন্ খাদ্য আজ প্রস্তুত করিতে হইবে। সেই অনুসারে তাহাকে উপকরণ আনিয়া রাখিতে হইবে।

আমিষ রান্নায় নিম্নলিখিত কয়টী বিষয়ের প্রতি পাচকের বিশেষ দৃষ্টি রাখিতে হইবে। প্রথমতঃ, মাংস বেশ গলিয়া যাওয়া চাই।

দ্বিতীয়তঃ, সুস্বাদু করা চাই। তৃতীয়তঃ, এমন মশলাদির সহিত পাক করিতে হইবে, যাহাতে অধিক গুরুপাক বা অজীর্ণকারক না হয়, যেন পেটে গিয়া সহজে হজম হইয়া যায়। চতুর্থতঃ, মাংসপ্রস্তুত খাদ্যসামগ্রী ঈষদুষ্ণ অর্থাৎ গরম গরম খাইতে দিবে।

মাংস গরম গরম খাইতে হইলে ভোজন কর্ত্তারও ঠিক সময়ে আহার করা চাই। বাঙ্গালীর এইটাই অর্থাৎ নিয়ম মত আহার সব সময় হইয়া উঠে না। ইহাও বাঙ্গালীর স্বাস্থ্যহীনতার এক প্রধান কারণ। ইংরাজেরা কিন্তু আগে তাহাদের স্বাস্থ্যের জন্য নিয়মিত আহারটী বোঝে তারপরে অন্যান্য কার্য্যে প্রবৃত্ত হয়।

প্রতিদিন এক প্রকার খাদ্য দেওয়া বিধেয় নয়। তাহাতে আহারে অরুচি হয় এবং সেই সঙ্গে স্বাস্থ্যেরও হানি হয়—কোন উপকার হয় না।

দেশী রান্না যে সে উনানে রাঁধা যায়। কিন্তু বিলাতী খাদ্য রান্নার জন্য উহার উপযোগী করিয়া একটু বিশেষ ধরণে উনান করিয়া লইতে হয় তাহা হইলে সুবিধা। তবে যে আমাদের দেশীয় ধরণের উনানে ইংরাজী খাবার রাঁধা যাইবে না তাহা নয়। কারী কাটলেট চপ প্রভৃতি খাদ্য মোটামুটি আমাদের দেশীয় উনানেও বেশ হইতে পারে।

মাছ মাংস ও ডিমের মধ্যে অনেক বর্জনীয় স্বাস্থ্যহানিকারক পদার্থ থাকে সেগুলি নিঁখুৎ করিয়া বাছিয়া ফেলা আবশ্যক। অনেকে না জানিয়া না বাছিয়াই আমিষ রাঁধিয়া থাকে। অনেক সময়ে মাংসের তরকারীতে দুর্গন্ধ হইলে ধরিতে পারে না যে কেন ইহাতে দুর্গন্ধ হইল। তাহার কারণ মাংস ভালরূপ বাছা ধোয়া হয় নাই।

প্রত্যেক মাছ ও প্রত্যেক রকম মাংস রাঁধিবার প্রণালী লিখিবার পূর্ব্বে তাহাদের প্রয়োজনীয় কথাতে যাহার যে অংশ বাছিয়া ফেলিতে হইবে পরে তাহা বিশেষভাবে স্পষ্ট করিয়া লেখা যাইবে। এখানে কেবল অল্পস্বল্প সাধারণ ভাবে লেখা গেল।

ডিম।

ডিম।—মুরগীর বা হাঁসের ডিম কিনিবার আগে তাহা ভাল টাট্‌কা ডিম কি না চিনিয়া তবে কিনিতে হইবে। ডিম চিনিবার নানা উপায় আছে।

ডিমের দুই মুখ বা প্রান্ত ভাগ দুই রকম হয়। এক দিক সরু হয় আর এক দিক অপেক্ষাকৃত প্রশস্ত হয়। ডিমের এই প্রশস্ত মুখের দিকে জিহ্বা দিয়া দেখিবে যদি গরম লাগে বুঝিবে উহা খুব টাট্‌কা।

আর এক রকমে টাট্‌কা ডিম ধরা যায়।—ডিম একটা বাতির সম্মুখে অথবা রৌদ্রের দিকে ধরিয়া দেখিবে যদি ডিমের ভিতরটা পরিষ্কার দেখায় বুঝিবে ডিম ভাল। ভিতরে গাঢ় রং দেখাইলে বুঝিবে বেশী দিনের ডিম। আর যদি ডিমের উপরে কাল দাগ দেখো তাহা একেবারে খারাপ বুঝিয়া ফেলিয়া দিবে। ডিম একটু খারাপ হইলেও কোন রান্নায় দেওয়া উচিত নয়।

সচরাচর আমরা আর এক উপায়ে ডিম চিনিয়া থাকি। একটি বড় বাটীতে জল আনিয়া তাহাতে ডিম ছাড়িয়া দিই। ডিম ডুবিয়া গেলে বুঝিবে ভাল ডিম। আর যদি ভাসিয়া উঠে অথবা খাড়া হইয়া উঠে তাহা হইলে বুঝিবে এই ডিম ভাল নয় পচা।

গরমের সময় ডিম বেশী দিন ঘরে থাকিলে পচিয়া যায়। অনেক

সময় দেখা গিয়াছে ডিম পচিয়া যায় নাই, কিন্তু ডিমের ভিতরে অল্প রক্তের ন্যায় জমিয়াছে। সে স্থলে এ ডিম না ফেলিয়া দিয়া ঐ রক্তটুকু বাদ দিয়া বাকী ডিমটাতে ডিমের বড়া, আমলেট প্রভৃতি করা যাইতে পারে, কিম্বা পুডিং প্রভৃতি কোন রকম মিষ্টির জন্য ব্যবহার করিলে হানি হয় না। ডিমসিদ্ধ, ডিমটোষ্ট, ডিমপোচ কি ডিমভাজার জন্য যত টাট্‌কা ডিম আনিবে ততই ভাল। না জানিয়া যদি পচা ডিম সিদ্ধ করিতে দাও, সিদ্ধ হইবার পর ভাঙ্গিয়া দেখিবে তাহা কখন জমিবে না, তাহা হইতে ঘোলা জল বাহির হইবে।

ডিম তাজা রাখিবার উপায়।—ক্ষীরের মত করিয়া চূণ গাঢ় করিয়া গুলিয়া তাহাতে ডিম ডুবাইয়া রাখিলে ভাল থাকে। ডিমের গায়ে মোম মাখিয়া রাখিলেও ডিম অনেক দিন পর্য্যন্ত তাজা থাকে। ডিমের গায়ে একটু ঘি মাখিয়া ভূষি বা করাতের গুঁড়ার ভিতরে এরূপভাবে সাজাইয়া রাখিতে হইবে যে একটার গায়ে আর একটা ডিম না ঠেকে। এইরূপে রাখিলে অনেক দিন পর্য্যন্ত ডিম তাজা থাকে, সহজে পচে না। শীতকালে এক মাস রাখিয়া দিলেও ডিম খারাপ হয় না। গ্রীষ্মকালে চার পাঁচ দিনের মধ্যেই ডিম খারাপ হইয়া যায়। নিত্য খরচের ডিম বেশ খোলা স্থানে সাজাইয়া রাখিয়া দিবে।

ডিম সিদ্ধ।—খোলাসমেত ডিম সিদ্ধ করিবার সময় বরাবর কাতরিতে সিদ্ধ করিবে। কিন্তু যদি ফ্রাইপ্যানে আস্ত ডিম সিদ্ধ করিতে দাও তো ফ্রাইপ্যানটা তিন চারবার হিলাইয়া কিনা দোলাইয়া দিতে হইবে। তাহা হইলে ডিম গড়াইয়া বেড়াইবে, আর ইহার জর্দ্দাটা কিনা লাল অংশটাও শফেদির ঠিক মধ্যস্থলে

থাকিবে। যদি না হিলাও তাহা হইলে জর্দ্দা একধারে থাকিয়া যাইবে আর শফেদি (শ্বেত অংশ) উপর দিকে জমিয়া যাইবে। জর্দ্দাটী মধ্যস্থলে থাকিলে বেশ দেখিতে হয়। ডিম পূর্ণ সিদ্ধ করিতে মিনিট পনের লাগিবে। তৃতীয়াংশ সিদ্ধ করিতে মিনিট দশ লাগিবে। আর আধ-সিদ্ধডিম পাঁচ সাত মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে।

ডিম ভাঙ্গিবার কৌশল।—অনেক সূপকার ডিম ছাড়াইতে জানে না। তাহাদের অসাবধানতায় আহার্য্য দ্রব্যে ডিমের খোলার কুচি পড়িয়া খাদ্যদ্রব্য নষ্ট হইয়া যায়।

ডিম ভাঙ্গিলে দেখিতে পাইবে শফেদি ও জর্দ্দার মধ্যে দুধারে দুটি ছোট সূতার মত আছে। কাঁচা ডিম ভাঙ্গিলে সেই দুইটি বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে। অবশ্য যখন খোলাশুদ্ধ আস্ত সিদ্ধ করিবে তখন আর বাহির করিবার আবশ্যক নাই। এই দুটি সূতার মত অংশ হইতে পরে ডানা হয়।

কাঁচা ডিম দুই রকমে ভাঙ্গা যায়। এক রকম হইতেছে,—ইহার ঠিক মধ্যস্থলে আড়ভাগে ছুরি দিয়া আঘাত করিয়া অল্প ভাঙ্গিবে। তারপরে সেই দাগে দুই হাত দিয়া দুই দিকে খোলা দুইটা আস্তে আস্তে টানিলেই আপনিই আধখানা হইয়া ভাঙ্গিয়া যাইবে। আর এক রকম, যথা,—ডিমের মুখটা ঠুকিয়া অল্প ফাটাইয়া লইবে। তারপরে হাত দিয়া খোলা ছাড়াইয়া দুয়ানির সমান বা সিকির সমান গর্ত্ত করিবে। কিন্তু এমন সাবধান পূর্ব্বক খোলা ছাড়াইতে হইবে যে ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র খোলা কুচি পাত্রস্থিত ডিমে না পড়ে। সিদ্ধ ডিমেরও এইরূপে আস্তে আস্তে সযত্নে খোলা ছাড়াইতে হইবে।

আধ-সিদ্ধ ডিম ভাঙ্গিতে হইলে ছুরি দিয়া ঠিক অর্দ্ধেক করিয়া ভাঙ্গিবে, তাহা হইলে কুসুমটী বেশ আস্ত পড়িবে।

ডিমটা খাদ্য হিসাবে আমিষ নিরামিষের মধ্যস্থলে আসন পায় কিন্তু প্রকৃতপক্ষে ইহা আমিষেরই সহচর। এই কারণে ডিমকে আমরা আমিষের মধ্যেই ধরিয়াছি।

খাদ্য-প্রণালী লিখিবার সময় যেখানে শুদ্ধ ডিম বলিব সেখানে হাঁসের বা মুরগীর ডিম বুঝিতে হইবে। অন্যান্য ডিমের বেলায় বিশেষ বিশেষ নাম করিয়া বলিব, যেমন মাছের ডিম বা কচ্ছপের ডিম ইত্যাদি।

মাছ।

মাছ বানান।—মাছ আনিয়া তাহার ল্যাজার দিক হইতে আরম্ভ করিয়া ছুরি বা বঁটির দ্বারা আঁশ ছাড়াইবে। কোন কোন মাছের আঁশ ছোট ছোট হয় সেই জন্য সে স্থলে ঝামা দিয়া ঘষড়াইয়া তবে ছাড়াইতে হয়। আঁশ ছাড়ান হইলে প্রথমে মাছের পাখনা-গুলি কাটিবে। তারপরে গলার নীচে অল্প চিরিয়া তাহার তেল পিত্তি প্রভৃতি বাহির করিবে। তেল বাহির করিবার সময় অতি সাবধানে করিতে হইবে যেন পিত্তিটা গলিয়া না যায়। পিত্তি গলিয়া গেলে সমস্ত মাছটা তিত হইয়া যাইবে। তারপরে মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া মাছ ধুইয়া ফেলিবে। মাছ যত বেশী জল বদলাইয়া ভাল করিয়া রগড়াইয়া ধুইবে তত মিষ্টি হইবে। মাছের এক রকম নাল বাহির হয়; রগড়াইয়া ধুইতে ধুইতে সেই নালটা সমস্ত বাহির হইয়া গেলে তবে রাঁধিবার উপযুক্ত হয়।

মাছের মুড়া ধুইবার সময় কান্‌কো উঠাইয়া ফুল্‌কো দুটা বাহির করিয়া ফেলিবে; এবং তাহার ভিতরের কাদা, ময়লা, পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। টাট্‌কা মাছের তেল হইলে ধুইয়া রাঁধিবার জন্য রাখিয়া দিবে। যদি মাছে ডিম থাকে তো ডিম বাহির করিয়া অল্প করিয়া ধুইয়া আলাদা রাখিয়া দিবে। মাছের ডিম বার বার ধুইতে গেলে ছ্যাকড়া ছ্যাকড়া হইয়া যাইবে। ছিঁড়িয়া গেলে ঠিক ভাজা যাইবে না। তবে সব মাছের আবার ডিম বাহির করিতে হইবে না। যেমন কই মাগুর প্রভৃতির ডিম বাহির করা যায় না। মাছ বানাইবার কৌশলে আহারের আস্বাদও ভিন্ন রকম হইয়া থাকে। মাছ অনেক প্রকারের হয়। ভিন্ন ভিন্ন মাছের রান্না লিখিবার সময় তাহার বানাইবারও প্রণালী দেওয়া যাইবে।

পচা মাছ।—সচরাচর মাছ পচা হইলে মাছের চিক্কণভাব চলিয়া গিয়া যেন শাদা ফ্যাক্ ফ্যাকে হইয়া যায়; মাছের ফুল্‌কোতে রক্ত থাকে না। যদি বা একটু রক্ত থাকে সে যেন ফ্যাকাসে মেটে মেটে রংএর হইয়া যায়। অনেক সময় কলিকাতার মেছোনীরা ফুল্‌কোতে অন্য মাছের রক্ত মাখাইয়া দেয় বা আলতার রং লাগাইয়া দেয়। তাহাতে খরিদ্দারেরা অনেকে ঠকিয়া পচা মাছ কিনিয়া আনে। মাছ ফুলিয়া থাকে অথচ তাহার ফুল্‌কো লাল দেখিয়া আর কিছু সন্দেহ করিতে পারে না।

পচা মাছের উপর হইতে টিপিলে দেখিবে আঙ্গুল বসিয়া যাইতেছে। আর কানকো উঠাইয়া দেখিবে নাল হড়হড় করিতেছে। পচা মাছ কাটিতে গেলে গুঁড়া হইয়া যাইবে। আর দুর্গন্ধপূর্ণ গলা-তেল বাহির হইবে।

অল্প দুরসা মাছ হইলে প্রায় তাহার পিত্তিটা গলিয়া যায়। আর

তেলে মাছ ভাজিবার সময় মাছ ভাঙ্গিয়া আধ-গুঁড়া হইয়া যায়— মুখে দিলে যেন বিস্বাদ ও গুঁড়া গুঁড়া লাগে। যে কোন মাছ পচা হইলে তাহার এই চিহ্নগুলি হইবেই।

মাছ ভাজা।—মাছ তেলে ঘিয়ে দুয়েতেই ভাজা ভাল হয়। পাশ্চাত্য আহারে তেলের রান্না অল্পই হয়। আর তাহাদের মৎস্য রন্ধনের প্রণালীও স্বতন্ত্র। সুতরাং সে রকম মাছ রান্না তেলে ভাল হয় না। ইংরাজী রান্নাতে প্রায়ই কেবল ঘি আর চর্ব্বি ব্যবহার করা হয়। আমরা মাছ রাঁধিতে হইলে বেশীভাগ তেল পছন্দ করি। আর বাস্তবিকও তেলে মাছ ও ঘিয়ে মাংস রাঁধা ভাল হয়।

ইলিশ মাছ টাট্‌কা গঙ্গা হইতে উঠাইয়া আনিবার পর দেখিবে মাছটা নৌকার মত বাঁকা হইয়া রহিয়াছে। তারপরে যত বাসী হইবে তত সোজা হইয়া যাইবে।

চিংড়ী মাছ পচা হইলে লাল হইবে। আর যদি অল্পমাত্র পচা হয় তাহা হইলে ইহার মুড়া আল্‌গা হইয়া যায়।

মাগুর, কই, যোল, সিংই, ল্যাটা, শাল মাছ আপনি মরিয়া গেলে আমাদের এদেশে খাওয়া প্রচলিত নাই। এ সব মাছ টাট্‌কা মারিয়া খাইতে হইবে।

মাংস।

খাদ্যোপযোগী মাংসকে প্রধানতঃ তিন শ্রেণীতে বিভক্ত করা যাইতে পারে; যথা, ছাগল, ভেড়া প্রভৃতি পালিত পশুর মাংস, দ্বিতীয়, হাঁস মুর্গী প্রভৃতি পালিত পক্ষীর মাংস, তৃতীয়, শীকার করা পশু পক্ষীর মাংস। পালিত পশুর মাংসর মধ্যে পাঁটা, ভেঁড়া ও গো মাংস এই তিন প্রকার মাংস সচরাচর প্রায় কসাইরা বিক্রয়

করে। তন্মধ্যে গোমাংস হিন্দুদিগের নিষিদ্ধ খাদ্য। সকল প্রকার মাংস রাঁধিবার আগে ইহা পরিষ্কার করা একটি প্রধান কার্য্য। একবার ভালরূপে পরিষ্কার করিয়া লইলে পর সহজেই রাঁধা হইয়া যাইবে। ভাল করিয়া সাফ করা না হইলে ভাল মশলা দিয়া রাঁধিলেও তত সুস্বাদু হইবে না। বরাবর সব মাংস বেশ পুষ্ট দেখিয়া কিনিবে। তবে সুপের মাংস একটু রোগা দেখিয়া কিনিলে হানি নাই। ইহাতে চর্ব্বির ভাগ কম চাহি। কোন মাংসে মাছি বসিতে দিবে না। সচরাচর মাংস দু এক দিনের বেশী বাসী করিয়া খাওয়া উচিত নয়।

পালিত পশুর মাংস।

পাঁটা।—ছাগলের মাংসে বেশী রকম পেটী থাকে আর নাল হড়হড় করে। ছাগলের মাংস রাঁধিলে যেন ছিবড়া ছিবড়া হয়, সেই জন্য বরাবর কচি পাঁটা রাঁধিবে। কচি পাঁটা খাইতে সুস্বাদু ও বলকর। বুড়া পাঁটা রাঁধিতে হইলে প্রথমে জলন্ত আঁচে ফুটাইয়া লইয়া যতক্ষণ না মোলায়েম হইয়া যায় ততক্ষণ দমে বসাইয়া রাখিবে। পাঁটার মাংসের উপরের ছাল, রগ, পেটি ইত্যাদি পরিষ্কার করিয়া সাফ করিবে। তারপরে ইহার প্রতি সংযোগ স্থলে এক ইঞ্চি চিরিয়া দেখিবে তাহার ভিতরে একটা ফ্যাকাসে লাল রংএর গোল জিনিষ রহিয়াছে, সেটা বাহির করিয়া ফেলিবে।—ইহা এক প্রকার চর্ব্বি। এই চর্ব্বিতে বড় বিশ্রী গন্ধ, ইহাকে গাঁধর বলে। যদি এই চর্ব্বি বিন্দু পরিমাণ মাংসের মধ্যে থাকে আর সেই মাংস রাঁধা যায়, তাহা হইলে এই চর্ব্বির উৎকট বোটকা গন্ধে মাংস খাওয়া যাইবে না। অনেক সময়ে এই চর্ব্বি কাটিলে ইহার

ভিতরে পোকা দেখিতে পাইবে। পাঁটার মাংস একেবারে টাট্‌কা দেখিয়া কিনিবে। তা না হইলে সিদ্ধ হইলেও মুখে দড়ি দড়ি লাগিবে।

মটন।—মটন কিনিবার সময় শাদা চর্ব্বিওয়ালা পুষ্ট মাংস দেখিয়া কিনিবে। মটনের রং লালচে হইবে—বেশ রসাল হইবে। মটন রোগা দেখিয়া এবং তেলা দেখিয়া কিনিবে না। মাংস চিম্‌টি দিয়া ধরিয়া দেখিবে নরম কি না; যদি আঙ্গুল দিয়া টিপিলে আঙ্গুলের সঙ্গে সঙ্গে মাংস বসিয়া যায় এবং ছাড়িয়া দিলেই উঠিয়া পড়ে, তখন বুঝিবে সেই মাংসই ভাল। কসাইরা অনেক সময় মাংস পুষ্ট দেখাইবার জন্য ভিতরে হাওয়া পুরিয়া দেয় এবং অনেক সময়ে জলে রাখিয়া মাংস ওজনে ভারী করে। এই সকল চিনিয়া মাংস কিনিবে।

ভেড়ার মাংসের উপরে আর বেশী কিছু সাফ করিতে হয় না, মাংসের উপরে যে শুষ্ক ছাল থাকে সেইটেই অল্প স্বল্প উঠাইয়া ফেলিতে হয়। পাঁটার ন্যায় গাঁধর চর্ব্বি ইহাতেও আছে। ঐ চর্ব্বি সমস্তটুকু নিঁখুৎরূপে বাহির করিয়া ফেলিবে। পাঁচ ছয় বৎসর বয়স্ক ভেড়া যাহাদের দানা খাওয়াইয়া বড় করা হয় সেই মাংস খুব ভাল। তাহা, সচরাচর মাংস অপেক্ষা তিনগুণ দামে বিক্রয় হয়। ইহাই 'গ্র্যামফেড মটন'। ভেড়ীর মাংস ফ্যাকাসে হয়। এ মাংসের গন্ধ ততটা ভাল হয় না। কচি ভেড়ার মাংসের রং অপেক্ষাকৃত ফিকে লাল হয়, মসৃণ হয়, আর মাংসের স্নায়ু অপেক্ষাকৃত ছোট হয় এবং ইহার চর্ব্বি অপেক্ষাকৃত শাদা ও উজ্জ্বল হয়।

পালিত পক্ষীর মাংস।

পালিত পক্ষীর মাংসের মধ্যে মুর্গী, হাঁস ও পায়রা এই তিনটাই বেশী প্রচলিত। তবে সময় বিশেষে কোন বিশেষ ভোজে টার্কী, ময়ূর, গিনি ফাউল প্রভৃতিও দেওয়া হয়। সমস্ত পাখীরই বুক পুষ্ট ও মাংসল দেখিয়া লইবে বুড়া পাখী কিম্বা অতিমাত্রায় চর্ব্বিযুক্ত পাখী ভাল নয়। আমাদের এই গ্রীষ্ম ও বর্ষাপ্রধান দেশে ঐ সব মাংস টাটকা টাটকা খাওয়াই ভাল। তাহা না হইলে মাংস খারাপ হইয়া যাওয়া সম্ভব। কিন্তু শীতপ্রধান দেশে দিন দুই তিন রাখিয়া খাইলেও ইহাদের মাংস খারাপ হয় না।

মুরগী।—মুরগী শাদা পা-ওয়ালা দেখিয়া কিনিবে, তাহা হইলে ইহার মাংসও শাদা হইবে। মুরগীর মুখ লাল দেখিয়া বাছিবে মুরগীওয়ালারা অনেক সময় ধান খাওয়াইয়া পেট মোটা করাইয়া দেয়, মোটা মুরগী দেখাইবার জন্য।

এদেশে মাঘ ফাল্গুণ চৈত্র ও বৈশাখ এই চার মাস অতি সাবধানে বাছিয়া মুরগী কিনিতে হইবে, কারণ এই সময় ইহাদের বসন্ত রোগ হয়। মুরগী খাইবে তো ভাল পোষ্টাই দেখিয়া মুরগী খাইবে। সস্তা দেখিয়া রোগা রোগা মুরগী কিনিয়া খাইতে গেলে তাহাতে বিশেষ উপকার নাই। মুরগী কিনিয়া ঘরে রাখিয়া যদি ধান ছোলা খাওয়াইয়া মোটা করিয়া লইতে পার তো সে আরও ভাল।

কচি মুরগী বা চিকেণের পায়ের তলা কোমল হয়, আর পা লম্বা হয়। ইহার গায়ের পালক কম হয়।

রাজহাঁস।—মুরগীর মাংস অপেক্ষা হাঁসের মাংস শক্ত হয়, সেই জন্য ইহা বেশ ভাল করিয়া সিদ্ধ করিতে হইবে। শীতকালে

হাঁসের মাংস দু এক দিন বাসী করিয়াও খাইলে চলে। কচি রাজ-হাঁসের ঠোঁট হল্‌দে হয়। রাজহাঁসের পাও নরম দেখিয়া বাছিবে। যদি ঠোঁট আর পা ল্যাল্‌চে হয় এবং অনেক পালক থাকে বুঝিবে উহা বুড়া হাঁস।

পাতীহাঁস।—পাতীহাঁস বুনো কি ঘরের বরাবর নরম দেখিয়া কিনিবে না। ইহার বুক পুরু অথচ শক্ত হইবে। চামড়াতে যেন বেশী খুঁটী না থাকে। পালকের অঙ্কুরকে খুঁটি বলে। পাখী পছন্দ করিবার সময় পায়ের নীচে হইতে গোটাকতক পালক তুলিলে যদি ইহার চামড়ার রং বদল না হয় তাহা হইলে বুঝিবে পাখী বেশ তাজা।

টার্কি।—টার্কির মাংস খাদ্যরূপে ব্যবহৃত হওয়া প্রথম প্রচলিত হয় আমেরিকা হইতে। ভাল টার্কির মাংস ময়ুরের মাংস অপেক্ষা খাইতে অনেক ভাল। টার্কি বাছিবার সময় তাহার পা কাল ও চিকণ দেখিয়া কিনিবে। ইহার পা ছোট হয়। সিনা অর্থাৎ বুক মোটা দেখিয়া পছন্দ করিবে। ইহার গলা লম্বা হইবে। চোখ খুব জলজলে হইবে আর পা কোমল হইবে। যদি চোক ঝুলিয়া যায় আর পা শুষ্ক রকম থাকে বুঝিবে পাখী ভাল নয়।

শীকার করা পশু পক্ষীর মাংস।

শীকার করা পশু মাংসের মধ্যে হরিণ, খরগোস ও বন্যবরাহ এই তিনটী প্রধান। শীকার করা পাখী যথা, বুনো হাঁস, কাদাখোঁচা-পাখী, ঘুঘু, বক, বনমুরগী এবং জলা জায়গার নানা প্রকার পক্ষী এই শ্রেণীর মধ্যে পড়ে।

শবজী।

শবজী।—আমিষ আহারের একটি প্রধান সঙ্গী শাক শবজী বলিতে হইবে। যত প্রকার মাংসের রান্না খাও না কেন দেখিবে প্রায় প্রত্যেকের সহিতই শবজী খাওয়া বিধি আছে। মাংসের সহিত প্রায়ই শাক শবজী সিদ্ধ, বা ভাজা ইত্যাদি খাইতে হয়। মাংসের সহিত যতটা পারিবে টাট্‌কা শাক শবজী আনিয়া রাঁধিবে। বাসী শবজীর আস্বাদ যেমন তত ভাল হয় না তেমনি সিদ্ধ হইতে দেরীও লাগে। মাংসের সহিত শবজী দিবার দুইটী কারণ আছে; এক, মাংসাহারে রুচি বাড়াইয়া দেয়, দ্বিতীয়তঃ অনেক সময়ে মাংস পরিপাকে সহায়তা করে। মাংসের সহিত সচরাচর এই সকল শবজী ব্যবহৃত হয়।—আলু, কপি (বাঁধাকপি, ফুলকপি, ওলকপি), শালগম, গাজর, শীম, বর্ব্বটী, কড়াইশুটি, পেঁয়াজ, রাঙা মোথা, শশা, কুমড়া, বেগুন, কেপার (এক প্রকার বিলাতী ফুলের কুঁড়ি) ইত্যাদি। উপরোক্ত শবজীর সিদ্ধ ও ভাজা ভাজিয়া এবং অন্যান্য নানারূপে মাংসের সঙ্গে দেওয়া হয়। এতদ্ব্যতীত আদা, দারচিনি, এলাচ, তেজপাত, লঙ্কা ও গোলমরিচ ও লঙ্গ প্রভৃতি মশলা অনেক স্থলে মাংসের অন্তরঙ্গরূপে ব্যবহৃত হয়। মাংসের সঙ্গে অনেক সময়ে শবজী হইতে প্রস্তুত চাটনী ও স্যালাডও দেওয়া হয়।

পাশ্চাত্য আহার প্রথা।

টেবিল সাজান।—ইউরোপীয়েরা টেবিলে আহার করিয়া থাকে। সকল সময়ে টেবিলে পরিষ্কার সাফ চাদর বিছান হইয়া থাকে। তারপরে টেবিলের মধ্যে দু একটা ফুলদানি রাখা হয়।

কোন রকম গাছও রাখা হয়। ইহাদের মতে কেবল চোক বুজিয়া আহার করিয়া গেলেই হইবে না। মন, চক্ষু, কর্ণ প্রভৃতি সকল ইন্দ্রিয়কেই তৃপ্ত করিতে হইবে। কাহাকেও বঞ্চিত করা ঠিক নয়। সেই জন্য বড় বড় লোকের বাড়ীতে আহারের সময় সুমধুর বাদ্যও বাজান হইয়া থাকে।

যে-কয় জন আহার করিবে সেই বুঝিয়া টেবিলের ধারে ধারে চৌকী রাখিয়া যাইতে হইবে। তারপরে প্রতি চৌকীর সম্মুখে এক একখানি প্লেট রাখা হয়। প্লেটের ডান ধারে ছুরি থাকে, বামে কাঁটা আর অপর দিকে চামচ রাখিতে হইবে। ছুরির উপর-দিকে গ্লাস রাখিবার নিয়ম। এতদ্ব্যতীত মুনদান, রাইদান, সসদান ইত্যাদি নানা রকম জিনিষ দিয়া সাজান হয়।

প্লেটের ডান ধারে ছুরির পার্শ্বে একখানি করিয়া নেপকিন সাজাইয়া দেওয়া হয়। ডিনারের সময় নেপকিন নানা রকম কায়দায় সাজান হইয়া থাকে। ডিনারের সময় বরাবর নেপকিনের সঙ্গে সঙ্গে মোটা এক স্লাইস করিয়া পাঁউরুটী কাটিয়া রাখিবার নিয়ম। অন্য সময় রুটী একটী প্লেটের উপরে রাখিলেও চলিবে।

আহার।—পাশ্চাত্যদিগের তিন বেলা প্রধান ভোজের সময়। সকাল নটা দশটায় ব্রেকফাষ্ট, মধ্যাহ্নে একটা দেড়টার সময় লাঞ্চ, আর রাত্রি সাতটা আটটার সময় ডিনার খাইয়া থাকে। আমরা সকালে বিকালে দুই বেলা যেমন পেট ভরিয়া ভাত খাইয়া থাকি, সেইরূপ ইহাদের গরীব ধনী সকলেই সারাদিনের পর কাজ কর্ম্ম সারিয়া বেশ তৃপ্তির সহিত ডিনার খাইয়া থাকে। পাশ্চাত্য ভোজে ডিনারই রাজাসন গ্রহণ করিয়াছে। এইটাই উহাদের সর্ব্বপ্রধান

আহার। এতদ্ব্যতীত অন্য সময়ে টুকুটাকু খাবার নিয়ম প্রচলিত আছে। প্রাতঃকালে বিছানা হইতে উঠিতে না উঠিতেই চা বিস্কুট চাই। বৈকালে পাঁচটার সময় ইচ্ছামত চা খাইয়া থাকে এবং এই সঙ্গে স্যাণ্ডউইচ কেক প্রভৃতি দেওয়া হয়। আবার রাত্রি দশটার সময় সাপারে চা, কফি ও আনুসঙ্গিক কিছু কিছু মাংসাদি কিম্বা মিষ্টান্নাদিও খাওয়া হয়।

দিনের প্রথম খাওয়া ব্রেকফাষ্ট। অনেকের মতে ব্রেকফাষ্টে ভারী আহার করিয়া লাঞ্চের সময় হালকা খাইবে, তারপরে আবার ডিনারে পেট ভরিয়া খাইবে। কিন্তু তাহাদের দেশীয় প্রথানুসারে ব্রেকফাষ্টে হালকা খাওয়া নিয়ম। তারপরে লাঞ্চ ও ডিনার উপরি উপরি দুইটাই ভারী আহার করিবার রীতি চলিত হইয়া আসিতেছে। সচরাচর ব্রেকফাষ্টে পূর্ব্বরাত্রির ঠাণ্ডা রোষ্ট, আণ্ডা বেকন, মাছভাজা, মাছবয়েল, ডিমপোচ, ডিম টোষ্ট, ডিম ভাজা, আমলেট, সসেজ, সসেজের রিসোল ইত্যাদি রকমের ডিস দেওয়া হইয়া থাকে। ভারতবর্ষে ইংরাজেরা অনেক এদেশের আহারও প্রায় করিয়া দিয়াছে। যেমন গিলা খিচুড়ি, ভুনি খিচুড়ি, আণ্ডাকারী কি মাছের কারী কিম্বা কোন রকম ছেঁচকী প্রায় দেওয়া হইয়া থাকে। সময় সময় ভাতও দেওয়া হয়। ইহার সঙ্গে কারী এবং ডাল দেয়।

লাঞ্চে ডিনারেরই মত প্রায় খাবার দেওয়া হইয়া থাকে। তবে ডিনারে যেমন ফুল পাতা দিয়া টেবিল সাজান হয়, লাঞ্চের সময় খাবার ডিস এমন করিয়া শবজী আদিতে সাজান হয় যে তাহাতেই সুন্দর দেখায়।

ইউরোপীয়দের ডিনারের আসবাব একটা স্বতন্ত্র জিনিষ।

ইহাদের ডিনার টেবিল সাজান দেখিলে বাস্তবিক খাইবার অভিরুচি হয়, মনে স্ফূর্ত্তি আসে। ডিনারে খাইবার আগে ক্ষুধা প্রজ্বলিত করিয়া দিবার জন্য অনেক সময়ে কাঁচা অয়েষ্টার প্রভৃতি দেওয়া হয়। অয়েষ্টারের সহিত রুটী ও মাখন আলাদা করিয়া দেওয়া হইয়া থাকে। ইহার পরে একে একে সুপ, মাছ, অনত্রে (entree), জয়েণ্ট, গেম প্রভৃতি ডিস দেওয়া হয়। তারপরে আমাদের দেশে পোলাও কোর্ম্মাটাও যোগ করিয়া দেওয়া হইয়া থাকে। ইহার পরে পুডিং, জেলী, আইসক্রিম ও ফলআদি দিয়া শেষ করিতে হয়।

অনত্রে (entree)।—ডিনারে মাছের ডিসের পর যে কুর্কিট কাটলেট প্রভৃতি ধরণে ডিস দেওয়া হয় উহারা 'অনত্রে' বা ডিনারের প্রথম শাখা (First course) বলিয়া পরিগণিত। এই শাখা ডিসগুলি ডিনারের ভূষণ স্বরূপ কিন্তু ইহাদের অভাবেও ডিনার চলিতে পারে—উহার মূল অঙ্গের কোন বিশেষ হানি হয় না। বড় বড় ডিনারে তিন চার রকমের 'অনত্রে' ডিস্ থাকে। এই সকল ডিসের সাজসজ্জা বাহারটী যদিও খুব বেশী কিন্তু ইহারা অনেক সময়ে পূর্ব্ব রাত্রের রাঁধা খাবারের অবশিষ্ট বাসী মাংস হইতে প্রস্তত করা হইয়া থাকে। বাসী মাংস কিমা করিয়া তাহা হইতে কাটলেট, কোপ্তা, রিসেল, ক্রোমোসকি, প্যাটি প্রভৃতি অনত্রের ডিসগুলি প্রস্তত করা হয়। এগুলি নানা প্রকার সস ও ফুলকাটা শবজী, পার্সি ভাজা ইত্যাদি দিয়া সৌখীন ধরণে সাজান হইয়া থাকে।

জয়েণ্ট বা রোষ্ট মাংসের আগেই অনত্রের ডিস দেওয়া হয়। ডিনারে রোষ্ট ও সর্ব্বশেষ ফলের পূর্ব্ব পর্য্যন্ত মধ্যে যে সকল খাবার

ডিস দেওয়া হইয়া থাকে তাহা অনুক্রমে বা ডিনারে দ্বিতীয় শাখা (second course) বলিয়া পরিগণিত। বড় বড় ডিনারে দুই তিন প্রকার অনুক্রমে ডিস দেওয়া হয় তাহার মধ্যে পাই, নোস্তা কষ্টার্ড পুডিং ইত্যাদি পড়ে।

ত্রয়োবিংশ অধ্যায়।

সুপ।

প্রয়োজনীয় কথা।

সুপ বা সুরুয়া অনেক রকমের হয়। কিন্তু মোটামুটি সুপ তিন প্রকারের হয়; যথা, স্বচ্ছ, গাঢ় ও ঘনসার। ইংরাজীতে ইহাদিগকে যথাক্রমে clear, thick এবং purėe বলে। Clear সুপ অতি স্বচ্ছ পরিষ্কার জলের মত পাতলা হয়; অথচ হাতে করিয়া দেখিলে রসের মত চটচটে লাগিবে। Thick সুপ এরারুট, ময়দা, বার্লি ইত্যাদি দিয়া গাঢ় করিয়া লইতে হয়; যেমন ব্রথ ইত্যাদি। আর Purėe কে ঘনসার সুপ বলিলেও চলে। কারণ, শবজী মাছ, মাংস কিম্বা প্রভৃতি যে সকল উপকরণ দিয়া এই সুপ প্রস্তুত করা হয়, সেই সমুদয় উপকরণ জালের ছাঁকনিতে বা কাপড়ে ভাল করিয়া ছাঁকিয়া তাহার সার অংশ দ্বারা প্রস্তুত করিতে হয়; যথা ডালের সুপ। এই Purėe কে আর ময়দা প্রভৃতি দিয়া গাঢ় করিতে হয় না, ইহা আপনা হইতেই ঘন হইবে। তারপরে এই এক এক রকমের সুপ ধরিয়া আবার কত রকমের সুপ রাঁধা হয়।

সুপ বলিলেই যে আধ পোয়া মাংসে এক হাঁড়ি জল দিয়া চড়াইয়া দিবে, এবং খানিকক্ষণ সিদ্ধ হইলেই যে সুপ হইয়া গেল

মনে করিবে তাহা নয়। স্থপের মাংসে বরাবর পরিমিত জল দিয়া চড়াইবে। ভাল স্থপ করিতে হইলে আধসের মাংসে প্রায় তিন পোয়া জল দিয়া চড়াইবে। জলন্ত আঁচে চড়াইয়া এক ঘণ্টার মধ্যে তাড়াতাড়ি করিয়া ইহার জল মারিয়া স্থপ করিলে সে স্থপ ভাল হইবে না, ইহা মিঠা জ্বালে চড়াইতে হইবে—ধীরে ধীরে সিদ্ধ হওয়া চাহি। সুরুয়া প্রস্তুত করিতে চার ঘণ্টা কি ছয় ঘণ্টা পর্য্যন্ত সময় লাগে।

যে সকল স্থপে শবজী বা মাংস প্রথমে ঘিয়ে লাল করিয়া লইতে হয় সেই সকল স্থপে প্রথমটা গরম জল দিতে হয়। অন্যান্য স্থপে ঠাণ্ডা জল দিয়া চড়াইলে চলিবে।

স্থপ বা সুরুয়ার জন্য কখনো বাসী মাংস আনিবে না। বাসী মাংস হইলে ভাল করিয়া রস বাহির হইবে না, বরং তাহা হইতে একটা টোকো টোকা গন্ধ বাহির হইবে। স্থপের জন্য বরাবর টাট্কা মাংস আনিবে। স্থপের জন্য কেবল মাংস আনিলে হইবে না, হাড় এবং মাংস মিলাইয়া আনিতে হইবে, চর্ব্বি আনিবে না।

স্থপ স্বচ্ছ করা।—চর্ব্বিযুক্ত মাংস স্থপের জন্য আদৌ ভাল নয়। কারণ সুরুয়া যাহাকে বলিব সে জিনিষটা পরিষ্কার স্বচ্ছ হওয়া চাই। সেই জন্য বরাবর সুরুয়া পাক করিয়া আমরা নানা উপায়ে ইহার উপরের ভাসমান চিক্ণাই অর্থাৎ ঘৃতবৎ স্নেহ পদার্থ বাহির করিয়া ফেলি। তবে যে সুরুয়াতে ঘি বা মাখনের বাঘার দেওয়া হয় তাহার কথা আলাদা।

অতি উৎকৃষ্ট স্থপ (rich soup) করিতে চাহিলে পূর্ব্ব রাত্রে স্থপ করিয়া ঠাণ্ডা করিতে দিতে হইবে। তাহা হইলে স্থপের উপরে ঘিয়ের মত চিক্নাই জমিয়া থাকিবে, তারপরে এই

চিক্‌ণাই একধার হইতে টানিয়া লইয়া সম্পূর্ণরূপে উঠাইয়া ফেলিতে হইবে—তবে বেশ পরিষ্কার সুপ হইবে। জলে মাংস দিবার পর জল গরম হইলে প্রথম হইতেই ইহার গাদ উঠাইয়া ফেলিবে। সুপের জল চড়াইয়া মাংসের সহিত এক ডেলা মাখন ও নুন ফেলিয়া দিবে, সব গাদ উঠিয়া যাইবে। সুপে যদি কিছু গাদ থাকে খানিকটা ঠাণ্ডা জল ঢালিয়া দিলেই ক্রমে সিদ্ধ হইতে হইতে বাকী গাদ বা চর্ব্বি উঠিয়া যাইবে। সুপের চর্ব্বি বাহির করিয়া ফেলিবার পর তবে নানা প্রকার মশলা শবজী আদি দিয়া আবার চড়াইয়া ভাল সুপ প্রস্তত করিতে হইবে। অনেক সুপ আবার চিক্‌ণাই উঠাইয়া ফেলিবার পর খোলাশুদ্ধ মুরগীর ডিম, পেঁয়াজের খোসা, নেবু, কাঁচা মাংস ইত্যাদি দিয়া ফাটান হয়। এই রকম সুপ চিটা অর্থাৎ আটা আটা হয়। এইরূপ চিটা সুপ বরফ দিয়া জমাইলে জমিয়া জেলী হয়। আগে কিম্বা পরে একবার সুপ ছাঁকা উচিত। মনে করিয়া রাখিবে সুরুয়া ছাঁকিবার সময় ইহার তলানি বাদ দিতে হইবে। কারণ ইহার তলায় মাংসের গুঁড়া জমিয়া থাকে সেগুলা যেন সুপের সহিত ঘাঁটিয়া না যায়। ঘুলিয়া যাইলে ছাঁকনির ভিতর দিয়াও ইহা পড়িবে, তাহা হইলে সুরুয়া আর জলের মত পরিষ্কার থাকিবে না। গরম সুপ ছাঁকিতে গেলে ছাঁকনির কাপড় ভিজাইয়া লইবে। অন্য ছাঁকনি অপেক্ষা সুরুয়া ছাঁকিবার জন্য মলমল কাপড় রাখিলেই ভাল। কোন কোন সুপে মলমল কাপড়ের পরিবর্ত্তে পুরু-ঝাড়ন ব্যবহার করিতে হয়।

সুপের পাত্র।—সুপ উপরি বাঁচিয়া গেলে তাহা একটি কাচের কলাই-করা বাটী বা চীনেমাটীর বাসনে রাখিয়া দিবে।

কখন রাঁধিবার হাঁড়িতে রাখিয়া দিবে না। পরদিন গরম করিবার সময় সুপটা আবার হাঁড়িতে ঢালিয়া লইবে। গ্রীষ্মকালে বাসী সুপ একদিন মাত্র রাখা চলে। শীতকালে দু তিন দিন পর্য্যন্ত রাখা চলে। অর্থাৎ সুপের জন্য প্রথম দিন যে হাড় ও মাংস প্রভৃতি চড়াইবে দ্বিতীয় ও তৃতীয় দিনে তাহারি উপর আবার নূতন করিয়া হাড় মাংস ও জল দিয়া দিয়া চড়াইয়া দিবে ইহাতে কিছু হানি হইবে না। কিন্তু প্রত্যহ একবার করিয়া গরম করিয়া লওয়া চাহি। এই রকম কেবল মাংসের যূষকে "ষ্টক" বলে। ইংরাজদের রান্না ঘরে এই ষ্টক বরাবর সঞ্চিত থাকে। ইহারা প্রতি রান্নায় জলের বদলে এই যূষ দিয়া থাকে।

সুপ রাঁধিবার পাত্রের মুখ যত ভাল করিয়া বন্ধ করা হয় সুপের জোর তত বেশী হয়। যখন সুপের কম জোর করা যায়, তখনি হাঁড়ির মুখ খুলিয়া দিতে হইবে। রোগীর জন্য সুপ করিতে হইলে প্রায়ই জগ্-সুপ করা হয়। সুপের পরিবর্ত্তে আজকাল য়ুরোপীয় চিকিৎসকেরা কখন কখন কাঁচা মাংসের টাটকা রস খাইতেও পরামর্শ দিয়া থাকেন। তাঁহাদের মতে ইহা লঘু শীঘ্রপাক এবং বলকারক।

সুপ করিতে হইলে আমরা অনেক সময় সস্‌প্যান বা ষ্টু প্যান বা ডেকচিতে চড়াই। কিন্তু ঢাকনা-ওয়ালা ডোলের ধরণের হাঁড়িতে সুপ করিতে ভাল; ইংরাজীতে ইহাকে "digester" বলে। জগ-সুপাদি করিতে হইলে টাইট্ বা দৃঢ়সংলগ্ন ঢাক্নাওয়ালা কড়ির বুয়েমে করিতে হয়। সুপ চড়াইবার আগে ইহার হাঁড়ি যেন পরিষ্কার করিয়া ধোয়া হয়। কলাইকরা হাঁড়ি হইলে তাহার ভালরূপ কলাই আছে কিনা তাহা রাঁধিবার পূর্ব্বে বিশেষরূপে দেখা উচিত।

সুপে শবজী।—সুপে কোন রকম শবজী দিলে সে সুপ এক রাত্রের জন্যও বাসী রাখা উচিত নয়। শবজী দেওয়া সুপ বাসী হইলে টকিয়া যাইবে। শবজী বা ভেজিটেবল সুপ করিতে হইলে বরাবর সুপের গাদ উঠাইয়া শবজী দিবে। তারপরে সুপ সবশুদ্ধ ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে, শবজী সমেত সুপ জালের ছাঁকনীতে ছাঁকিয়া তাহার শাঁস বাহির করিতে হইবে।

সুপের সুস্বাদ বৃদ্ধি করিবার জন্য শবজী দিতে হইলে শবজীগুলি নানা রকম মিহি ফুল কাটিয়া কাটিবে। তারপরে শবজীগুলি আলাদা জলে দু একবার ফুটাইয়া লইয়া তবে সুপে দিবে, তাহা না হইলে ইহার হাল্‌সেটে গন্ধেতে সুপের আস্বাদ খারাপ হইবে।

সুপের উপকরণ।—সুপ গাঢ় করিবার জন্য ময়দা, এরারুট, ভাত, আলু, রুটী, আইসিংগ্লাস, বার্লি, ওটমিল, শফেদা বা চালের গুঁড়া ইত্যাদি ব্যবহার করা হয়।

শাদা সুপে মালাই, ডিম, বাদাম, আরো নানা রকম মশলা, হোয়াইট ওয়াইন, সেলেরি, শাদা মরিচ, এরারুট, ময়দা, মাখন, পোস্তদানা, আলু, কুমড়া প্রভৃতি দেওয়া হয়। সুপে ওয়াইন কি সস্‌ দিতে হইলে ঠিক নামাইবার আগে দিতে হইবে।

সুপের রং লাল করিতে হইলে সস্‌, নানাপ্রকার শবজীর এসেন্স, চিনির রং, পেঁয়াজ-ভাজা, টোষ্টরুটী দিয়া করা হয়।

মেকারনী বা সিমাই ইত্যাদি সুপে দিতে হইলে একবার ধুইয়া আলাদা সিদ্ধ করিয়া তবে ইহাতে দিবে।

সুপের নানা প্রকার উপকরণ। রুটী, ভাত বা চাল, আলু, গাজর, খোসাশুদ্ধ পাতিনেবু, সরবতী নেবুর খোলা, পার্ল বার্লি, ভার্মি-

সিলি, বিট, সিমাই, মাখন, ময়দা, মসুর, ছোলার ডাল, মেকেরনী, শালগম, ওটমিল, সিম, আইসিংগ্লাস, লাল কুমড়া, বিলাতী বেগুন, বাগানে মশলা, বেঙ্গের ছাতা বা মাসরুম, রসুন, তেজপাতা, পুদিনা, কারিপাক বা কোদিয়া নিমের পাতা, পেঁয়াজ, আদা, জায়ফল, কাবাবচিনি, লঙ্গ, শামরিচ, দারচিনি, জৈত্রী, গোলমরিচ, ধনে, লঙ্কা, কমলানেবুর রস, এঞ্চোভির এসেন্স, হোয়াইট ওয়াইন, শেরি, বাদাম, পোস্তদানা ও অন্যান্য নানা প্রকার সির্কা, সস ইত্যাদি নানা প্রকার উপকরণ নানা রকম সুপে ব্যবহৃত হয়।

সুপে কোন রকম পোড়া গন্ধ হইলে একটু চিনি দিলে বা পান ফেলিয়া সিদ্ধ করিলে চলিয়া যাইবে। সুপ বরাবর গরম গরম খাইতে দিবে।

ষ্টক।

ষ্টকটা আর কিছুই নয় দু তিন রকম মাংসের হাড় গোড়ের যুষ। রান্নাঘরে প্রতিদিন ডিনারের জন্য দু তিন প্রকার মাংস আসে। বিভিন্ন প্রকার খাদ্য প্রস্তুত করিবার সময় হয়তো কোন মাংসের হাড় বাদ দিয়া দিতে হয়, কোনটার বা অল্প মাংস লইয়া বাকী সমুদয় মাংসই বাদ দিতে হয়। এ রকম স্থলে এই পরিত্যক্ত হাড় ও মাংসগুলি ষ্টক করিবার জন্য একটি বড় হাঁড়িতে গরম জল দিয়া চড়াইয়া দিবে। মুরগী, হাঁস, পায়রা যে কোন মাংসের ছাঁটছোঁট পড়িবে সব ইহাতে ফেলিয়া দিবে। ষ্টক বেশী rich সারবান্ করিতে চাহিলে ইহাতে আরো দেড়সের দুইসের নূতন মাংস দিতে হইবে। ইহার জলের কিছু পরিমাণ

নাই। প্রথমে দু তিনসের জল দিয়া চড়াইয়া দিবে। যত ইহার গাদ উঠিবে কাটিয়া যাইবে। এবং কিছুতেই ইহাকে টগবগিয়া জোরে ফুটিতে দিবে না। বরাবর আস্তে আস্তে ফুটিবে। যখন দেখিবে ইহার ফুট টগবগ করিয়া উঠিতেছে অমনি খানিকটা ঠাণ্ডা জল ঢালিয়া দিবে। এই প্রকারে সিদ্ধ হইতে হইতে যখন পরিষ্কার স্বচ্ছ সুরুয়া হইবে তখন ইহাতে অন্যান্য মশলা দিবে। ষ্টক প্রস্তুত করিতে প্রায় পাঁচ ছয় ঘণ্টা সময় লাগিবে। তারপরে ঠাণ্ডা হইতে দিবে। যেদিন ষ্টক প্রস্তুত হইবে তাহার পর দিনে ব্যবহার করিলেই ভাল। কারণ প্রথম দিন প্রস্তুত হইবার পর ঠাণ্ডা হইলে ইহার উপরে চিকণাই বা চর্ব্বির ঘৃত সমস্তটা জমিয়া থাকিবে। পরদিন এই চিকণাই উঠাইয়া তারপরে সুপটা আবার একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। এইটা হইল প্রধান মূল সুপ। এখন এই সুপ হইতে ভিন্ন ভিন্ন উপকরণের সাহায্যে নানা রকম সুপ প্রস্তুত করা যাইতে পারে।

নুনের পরিমাণ।—প্রায় তিন সের সুপে এক ছটাক নুন দিবার নিয়ম। সুপে যদি শবজীর ভাগ বেশী না পড়ে তাহা হইলে তিন সেরে তিন কাঁচ্চা নুন দিলেই যথেষ্ট হইবে। ইহাতে সুপ সে রকম নোন্তা হইবে না, তবে ইহার সোহাগ বাড়াইবে। টেবিলে সুপ খাইবার সময় অল্প নুন মিশাইয়া খাওয়া নিয়ম।

৬৯৮। মটনের ষ্টক।

উপকরণ।—মটন দেড়সের, মুরগী পায়রা বা গেম অর্থাৎ

শীকারকরা পাখীপক্ষীর যাহা কিছু ছাট, জল প্রায় সাড়েচার সের, সেলেরি শাকের একটি মাথা বা গোড়া, পার্শ্লি দু ডাল, লঙ্গ ছয়টা, জায়ফল আধখানা।

প্রণালী।—মটনের চর্ব্বি ও রগ (সুতার ন্যায় ছাল) সাফ করিয়া ফেল। মাংস টুকরা টুকরা কাটিয়া আবার চপার দিয়া একটু থেঁত্তো করিয়া লও। হাড়গুলাও টুকরা টুকরা করিয়া কাট।

মুরগীর পা, গলা, মাথা যেগুলা ছাটের মত হইবে, সেইগুলাও ইহাতে দিবে। মুরগীর পায়ের ছালটা আর নখগুলা বাদ দিয়া তবে দিবে। এখন একটি হাঁড়িতে এগুলা দিয়া জল দিয়া চড়াইয়া দাও। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। প্রথমে যেই গরম হইবে এক দফা ফেনার মত ময়লা উঠিবে। ঝাঁঝরি করিয়া এই গাদটা উঠাইয়া ফেলিবে। ক্রমে আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে হইতে প্রায় ঘণ্টা চার পরে যখন মাংস ভাল করিয়া গলিয়া যাইবে, তখন বুঝিবে ইহা ঠিক হইয়াছে। ইহার মধ্যে যদি দেখ জল কমিয়া গিয়াছে তাহা হইলে আর একটু জল দিবে। তারপরে সেলেরির গোড়া আধ-টাকা করিয়া কাটিয়া দাও। পার্শ্লি দু তিন টুকরা করিয়া দাও, লঙ্গ ও জায়ফল দাও। এগুলি দিয়া আরো আধ ঘণ্টা তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ করিতে দিবে। তারপরে নামাইয়া যুষটা ছাঁকিয়া লইবে। * ইহা হইতে যে কোন চিটা সুপ করা যাইতে পারে।

---

* এই ষ্টক সর্ব্বাপেক্ষা বিফেরই ভাল হয়। ইংরাজেরা সদাসর্ব্বদা বিফ এরই ষ্টক করিয়া থাকে। সেই ষ্টকের খুব জোর হয়। ষ্টকে হ্যাম বেকন (বরাহমাংস)ও দেওয়া হয়। কিন্তু আমরা বিফের পক্ষ নয়। এই নিয়মে যাহার ইচ্ছা বিফ, ভিল ও হ্যাম দিয়াও করিতে পারে।

৬৯৯। শবজী দেওয়া ষ্টক।

উপকরণ।—মটন হাড়ে-মাংসে দেড় সের, হাঁস বা মুরগী বা অন্য কোন মাংসের বা হাড়ের ছাট, মাখন এক ছটাক, বড় পেঁয়াজ দুইটা, লঙ্গ তিনটা, শালগম একটা, গাজর তিনটা, নুন এক ছটাক, ডেলা মিশ্রি তিন ডেলা, গোটা গোলমরিচ দুয়ানি ভর, সেলেরি দু ডাল, পার্শ্লি দু ডাল, প্রায় সাড়ে তিন সের জল।

প্রণালী।—মাংস প্রায় তিন ইঞ্চি ডুমা করিয়া কাট।

গাজর ও শালগমের খোসা ছাড়াইয়া টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া ধোও। সেলেরি ও পার্শ্লি দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে একটু মাখন দাও। মাংস ছাড়। এই সঙ্গে তিন ছটাক গরম জল দাও। হাঁড়ি ঢাকিয়া প্রথমে বেশী আঁচে চড়াইয়া দাও। মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে। যখন ইহার জলটা মরিয়া অতি সামান্য রকম ঝোলের মত থাকিবে, তখন ইহাতে একেবারে প্রায় তিন সের জল ঢালিয়া দিবে। এখন দমে চড়াইয়া দাও। সিদ্ধ হইতে থাকুক।

এইবারে গাজর ও শালগম পাঁচ ছটাক জল দিয়া ভাপাইয়া লও। মিনিট দশ পনেরর মধ্যে হইয়া যাইবে। এখন ইহার জলটা ঝরাইয়া লও। তারপরে মাংসের হাঁড়িতে এই ভাপান শবজী এবং পেঁয়াজ, লঙ্গ, নুন, মিশ্রি, গোলমরিচ, সেলেরি, পার্শ্লি সব ছাড়। ইহা হইতে যত গাদ উঠিবে উঠাইয়া ফেলিবে। প্রায় ঘণ্টা পাঁচ ধরিয়া আস্তে আস্তে পাকিলে পর নামাইয়া একটু ঠাণ্ডা হইতে দিবে। তারপরে

ইচ্ছামত ইহা শুধু খাও। যে কোন মাংস-রান্নায় জলের পরিবর্ত্তে এই ষ্টক ব্যবহৃত হইলে উহার আস্বাদ আরও ভাল হইবে।

৭০০। শাদা ষ্টক।

উপকরণ।—ভেড়ার বা ছাগলের হাঁটুর নীচের পা, আরো গাঁট ইত্যাদি মাংস সমেত হাড় গোড় দুসের, (এই সঙ্গে মুরগীর যা ছাট ছোট তাহা দিতে পারিবে), * ভাল মাংস চার স্লাইস, গাজর একটা, পেঁয়াজ দুইটা, সেলেরি শাকের মাথা (অর্থাৎ গোড়া) একটা, সা মরিচ বার তেরটা, নুন আধ ছটাক, জৈত্রী এক ডাল, মাখন আধ ছটাক, জল তিন সের।

প্রণালী।—মাংস হাড়গোড়াদি ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া ইহাতে মাখন মাখাও। প্রায় ছটাক দুই জল দিয়া চড়াইয়া দাও। এই জলটুকু মরিয়া আসিলে পর প্রায় তিন সের জল ঢালিয়া দিবে। এই সঙ্গে ইহাতে গাজর ডুমা ডুমা কাটিয়া দিবে, পেঁয়াজ ও সেলেরি কাটিয়া দিবে। তাহা ছাড়া নুন, জৈত্রী, সামরিচ সব দিবে। প্রায় চার ঘণ্টা ধরিয়া সিদ্ধ কর। তারপরে যুষটা কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া রাখ। ইহা শাদা ষ্টক হইল।

শাদা ষ্টক যখন টেবিলে সুপের মত করিয়া দিবে, তখন ঐ চার স্লাইস মাংস আরো ছোট করিয়া কাটিবে। তারপরে ঐ মাংস-কুচা-গুলা অল্প মাখনে ভাজিয়া লইয়া এই ছাঁকা সুপে ফেলিয়া, আবার

একটু সিদ্ধ করিয়া লইবে।

শাদা ষ্টক করিবার দিন মুরগী টার্কি ইত্যাদি বয়েল করিবার হইলে এই ষ্টকএর সঙ্গেই সিদ্ধ করিতে দিবে। তাহা হইলে মুরগী বা টার্কির আস্বাদও ভাল হইবে, আবার সুপেরও আস্বাদ ভল হইবে।

৭০১। কাঁচা মটর দিয়া মাংসের জগ সুপ।

উপকরণ।—মাংস (মাটন কিম্বা পাঁটা) আধসের, পেঁয়াজ দুইটা, গাজর দুইটা, ভাত এক মুঠা, কাঁচা মটর দেড় পোয়া, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ-গুঁড়া আধ তোলা, জল দেড়সের।

প্রণালী।—মাংসটা স্লাইস স্লাইস করিয়া কাট। পেঁয়াজগুলি চাকা চাকা আকারে কাট। গাজর চাকা কাটিয়া ধোও। কেবল মটরগুলি পূর্ব্ব রাত্রি থেকে ভিজাইয়া রাখিবে।

একটি বুয়েমে মাংস দু থাক্ করিয়া সাজাও। তার উপরে পেঁয়াজ-কাটা দাও। ইহার উপরে আবার মাংস সাজাও। তারপরে গাজর-কাটা সাজাইয়া রাখ। এখন মটরগুলি এই গাজরের উপরে ছড়াইয়া দাও। সব উপরে জল দাও। বুয়েমের মুখ ময়দা দ্বারা আঁটিয়া ভাল করিয়া বন্ধ কর।

একটি বড় হাঁড়িতে এমন ভাবে জল দিবে যে বুয়েমের অর্দ্ধেকটা গা ডুবিয়া যাইবে। তাহার উপরে আর জল উঠিবে না। এই প্রকারে ভাপে তিন চার ঘণ্টা সিদ্ধ হইবে। তারপরে বুয়েমের

এইবারে এই যুষটা আর একটি হাঁড়িতে ঢালিবে, এবং উনানে আবার চড়াইয়া দিবে। নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দিবে। দু এক-বার ফুটিলে নামাইবে। ডিসে ঢালিয়া দিবার সময় ইহাতে ভাত দিয়া দিবে।

৭০২। শবজী-সুপ।

উপকরণ।—মাখন তিন ছটাক, পেঁয়াজ ছয়টা, সেলেরির মাথা বা গোড়া দুইটা, গোল ছোট কুমড়া বা লেটুস (এক প্রকার শবজী) দুইটা, পার্শ্লি এক ঝাড়, পালম দুই ঝাড়, রুটী তিন স্লাইস, জৈত্রী দুই ডাল, নুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, দুইটা ডিমের কুসুম (অর্থাৎ লাল অংশ), সির্কা দেড় কাঁচ্চা, জল দেড় সের।

প্রণালী।—পেঁয়াজ কুঁচাইয়া রাখ। সেলেরি, পার্শ্লি, পালম ও কুমড়া ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে মাখন চড়াও। পেঁয়াজ-কুচি ছাড়। তিন চার মিনিট ধরিয়া লাল কর। তারপরে সেলেরি, পালম, পার্শ্লি ও কুমড়া-কাটা ইহাতে ছাড়। দশ মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া জল দাও এবং রুটীর টুকরা, জৈত্রী, নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও। প্রায় দেড় ঘণ্টা আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইবে। তারপরে যুষটা ছাঁকিয়া লইবে। টেবিলে খাইতে দিবার আগে ডিমের কুসুম ফেটাইয়া ইহার সহিত মিশ্রিত করিবে এবং একবার গরম করিবে। কিন্তু কখন আর

৭০৩। স্কচ মাটন-ব্রথ।

উপকরণ।—মটনের গলা দু সের, জল প্রায় চার সের, পার্ল বার্লি এক পোয়া, একটি ছোট শালগম, গাজর দুটী, পার্শ্লি দু তিন ডাল, পেঁয়াজ একটি, কাঁচা কলাইশুটি এক মুঠি, নুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা।

প্রণালী —একটি হাঁড়িতে মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। তারপরে জল দিয়া চড়াইয়া দাও। শালগম, গাজর, পেঁয়াজ ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া ধোও।

মাংসের এক দফা গাদ উঠান হইলে পর উহাতে শালগম প্রভৃতি শবজীগুলি ছাড়িবে। প্রায় দু তিন ঘণ্টা ধরিয়া আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও। তারপরে কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া একটি হাঁড়িতে যুষটা ঢাল। আবার উহাতে নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া ও কলাইশুটি দিয়া আর একবার ফুটাইয়া লইবে।

বার্লিগুলি বেশ করিয়া ধুইয়া একটি কাপড়ে বাঁধিয়া সুপের হাঁড়িতে আগেই ফেলিয়া দিবে। সুপও হইবে সঙ্গে সঙ্গে বার্লিও সিদ্ধ হইবে। তারপরে সুপ দিবার সময় বার্লিগুলি কাপড় হইতে খুলিয়া ফেলিবে। কতকগুলি বার্লি সুপে দিয়া দিবে।

৭০৪। ভেড়ার মুড়ার সুপ (মটন চীক সুপ)।

উপকরণ।—মটনের মুড়া একটা, মাখন এক ছটাক, গাজর

তিনটা, পেঁয়াজ দুইটা, সেলেরির গোড়া একটা, জৈত্রী দুই শিষ, লঙ্গ চারিটা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, তেজপাতা একখানা, নুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, চিনির রং আধ ছটাক, অল্প রুটীর টুকরা, জল প্রায় তিন সের, হ্যাম কি বেকন তিন চার স্লাইস।

প্রণালী।—গাজর, পেঁয়াজ, সেলেরি ও বাগানে মশলা সব মিহি মিহি করিয়া কাট। ভেড়ার মুড়া হইতে তাহার ব্রেন বা ঘি অংশটা বাহির করিয়া লইবে, কেবল তাহার মুখের হাড়গোড় অংশটা এই সুপে কাজে লাগিবে। ইহার মুখের লোমাদি শাফ করিয়া জিব দাঁত ইত্যাদি বাহির করিয়া ফেল। এখন মাংস ও হাড়গুলি চপার দিয়া ছোট ছোট করিয়া কাট। বেশ ভাল করিয়া ধোও।

একটি হাঁড়িতে মাখন দাও। মাংস ছাড়। মিনিট পাঁচ নাড়া-চাড়া করিয়া কাটা শবজীগুলি দাও। প্রায় মিনিট পনের নরম আঁচে হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া চড়াইয়া রাখ। যখন ইহার জল বাহির হইয়া মরিয়া যাইবে তখন প্রায় তিন সের জল ইহাতে ঢালিয়া দিবে। ক্রমে প্রায় তিন ঘণ্টা পরে ইহার একসেরটাক আন্দাজ জল থাকিলে নামাইবে। কাপড়ে করিয়া সুপটা আর একটি হাঁড়িতে ছাঁকিয়া রাখিবে। তারপরে এই সুপের জলে একটু ময়দা গুলিয়া দাও, এবং পাঁচ সাত মিনিট ফেটাইয়া নামাইয়া রাখ। * রুটী টুকরা

---

* ইহাতে হ্যাম বা বেকন (বরাহমাংস) সুপের সহিত সিদ্ধ করিয়া তারপরে কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া দিবার নিয়ম। তাহা হইলে ইহার আস্বাদ আরো ভাল হয়।

টুকরা কাটিয়া ভাজিয়া ইহাতে দিবে। তারপরে এক গ্লাস শেরি (বিলাতী মদ্যবিশেষ) ইহাতে মিলাইয়া দিলে হইবে।

৭০৫। মটর ডালের সুপ।

উপকরণ।—পেঁয়াজ আধ পোয়া, গাজর আধ পোয়া, সেলেরি দু তিন ডাল, মটর ডাল দেড় পোয়া, পুদিনা দু ডাল, চিনি এক কাঁচ্চা, নুন প্রায় আধ তোলা, গোলমরিচ-গুঁড়া আধ তোলা, শুদ্ধ জল কিম্বা রোষ্টের মাংস-সিদ্ধ জল তিন সের, মাখন বা ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—শবজীগুলি মিহি মিহি কুচি করিয়া কাট। মটর ডাল পূর্ব্ব রাত্রে ভিজাইয়া রাখিবে।

একটী ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া তাহাতে পেঁয়াজ ও গাজরগুলা অল্প কষিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে প্রায় তিন সের জল চড়াইয়া তাহাতে ডাল ছাড়।

আস্তে আস্তে প্রায় ঘণ্টা দুই সিদ্ধ হইলে তবে ঠিক হইবে। ডাল যখন দেখিবে বেশ ভাল রকম সিদ্ধ হইয়াছে, তখন ইহাতে চিনি, নুন, ও শবজী, এবং পুদিনা ও সেলেরি সব দেবে। তারপরে আরো মিনিট পনের কুড়ি সিদ্ধ হইতে দিবে।

নামাইয়া ইচ্ছা হয় তো ছাঁকিয়া খাঁটী সুপটুকু দিতে পার, অথবা সবশুদ্ধ শবজীসমেত খাইতে দিতে পার।

মাংসের যুষ দিলেও এই প্রণালীতে করিতে হইবে।

৭০৬। আলুর সুপ।

উপকরণ।—বোম্বাই আলু এক পোয়া, গোলমরিচ-গুঁড়া আধ তোলা, নুন আধ তোলা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, পেঁয়াজ এক ছটাক, জল কিম্বা মাংসের ষ্টক দেড় সের, উষ্টার সস এক ছটাক।

প্রণালী।—আলুগুলি খোসাশুদ্ধ আগেই জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া লইবে। তারপরে একেবারে ইহার জল ঝরাইয়া আলুগুলিকে শুক্না করিবে। এখন আলুর খোসা ছাড়াইয়া এইগুলি একটি গভীর পাত্রে রাখ। এই সিদ্ধ আলুগুলি ভাল করিয়া মাড়িয়া লও।

এখন একটা হাঁড়ি করিয়া জল চড়াও। পেঁয়াজ, বাগানে মশলা কাটিয়া ইহাতে ছাড়। তেজপাতা ও গরমমশলা ছাড়। জলের ভাল গন্ধ বাহির হইলে এবং জল থন্‌থন্ করিয়া ফুটিতে থাকিলে, মাড়া আলুর সঙ্গে ঐ সিদ্ধ জল খানিকটা মিশাও। ক্রমে আলু-গোলাতে সমস্ত জলটা ঢালিয়া দিয়া মিনিট দশ ফোটাইবে তারপরে নামাইয়া কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। তারপরে উহাতে নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া আর একবার গরম করিবে। একটু সস দিবে। ডিসে ঢালিয়া দিবার সময় রুটীর টুকরা ভাজা ইহাতে দিয়া দিবে।

ষ্টক দিয়া এই সুপ করিলে ইহার আস্বাদ আরো ভাল হয়।

৭০৭। মাছের ষ্টক।

উপকরণ।—মাছ কাঁটা মুড়া লইয়া আধ সের, পেঁয়াজ এক ছটাক, পাতিনেবুর খোসা আধখানা, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, গাজর দুইটা, জল দেড় সের।

প্রণালী।—পেঁয়াজগুলি চাকা চাকা করিয়া কাট। বাগানে-মশলা দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। গাজরও চাকা আকারে কাট।

আগে মাছটা ভাল করিয়া পরিষ্কার করিয়া দু তিনবার জল বদলাইয়া ধোও।

একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া, তাহাতে পেঁয়াজ কুচি, বাগানেমশলা, নেবুর খোসা, এবং গাজর ছাড়। উনানে চড়াইয়া দাও। একটু পরে মাছ দাও। প্রায় দুই ঘণ্টা ধরিয়া আস্তে আস্তে সিদ্ধ কর। গাদ তুলিয়া ফেলিবে। তারপরে প্রায় তিন পোয়াটাক জল বাকী থাকিলে সুপটা নামাইয়া কাপড়ে ছাঁকিবে। মাছের ষ্টক এই উপায়ে করিবে।

শবজী দিয়া মাছের সুপ করিতে চাহিলে, শবজীগুলি প্রথমেই ঘিয়ে অল্প কষিয়া লইতে হইবে। তারপরে আর সবই উপরোক্ত প্রকারে করিবে। সব শেষে নুন গোলমরিচ-গুঁড়া দিবে।

৭০৮। বাণমাছের সুপ।

উপকরণ।—বাণমাছ দেড় সের, পেঁয়াজ একটা, মাখন বা ঘি এক ছটাক, জৈত্রী তিন শিষ, বাগানেমশলা দুই ডাল, কাঁচা লঙ্কা দু তিনটা, নুন প্রায় আধ তোলা, ময়দা এক ছটাক, মালাই দেড় ছটাক, জল ছয় পোয়া।

প্রণালী।—বাণমাছের আঁশ বড় ছোট হয়। ছুরির ভোঁতা দিক (অর্থাৎ ধারাল দিক নয়) দিয়া মাছের ল্যাজার দিক হইতে চাঁচিয়া আঁশ ছাড়াইতে ছাড়াইতে ক্রমে মুড়ার দিকে যাইবে। তারপরে মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। খুব রগড়াইয়া ধোও।

পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা কাটিয়া রাখ।

হাঁড়িতে মাখন বা ঘি দিয়া তাহাতে মাছ ছাড়। পাঁচ ছয় মিনিট নাড়িয়া অল্প কষা মত হইলে ইহাতে জল ঢালিয়া দিবে। ক্রমে বাগানে মশলা পেঁয়াজ কাঁচালঙ্কা ও জৈত্রী দাও। প্রায় এক ঘণ্টা ধরিয়া মাছ খুব সিদ্ধ হইয়া গেলে সুপটা একটি পাত্রে ঝরাইয়া লইবে। তারপরে মাছগুলি আলাদা একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখিবে। সুপটা ছাঁকিয়া রাখ।

এখন মালাইয়ের সহিত ময়দা মিলাইয়া সুপে ঢালিয়া দাও। নুন দাও। সুপ আরো দু একবার ফুটাইয়া এখন মাছের উপরে ঢালিয়া দাও। তারপরে মাছের কাঁটা বাছিয়া মাছগুলি এই সুপে দিবে।

ইচ্ছা কর তো মাছগুলা ভাঙ্গিয়া সুপের সহিত মিশাইয়া ফেলিবে। তারপরে সুপটা কাপড়ের ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া লও। তারপরে নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিবে। এই সুপে একটু উড়ষ্টার সস দিয়া দিবে।

৭০৯। দুধ দিয়া পাঁটার সুপ।

উপকরণ।—পাঁটার হাড়ে মাংসে আধ পোয়া, জল পাঁচ পোয়া, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি দু গিরা, লঙ্গ চারিটী, আদা আধ তোলা, ছোট পেঁয়াজ দুটি, ময়দা এক কাঁচ্চা, দুধ এক ছটাক, গোলমরিচ-গুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, তেজপাতা দুখানা।

প্রণালী।—হাড়গুলি বেশ করিয়া ধুইয়া এক সেরটাক জল দিয়া চড়াইয়া দাও। আদা চাকা চাকা আকারে কাট। পেঁয়াজ লম্বা-কুচি করিয়া কাট। আদা, পেঁয়াজ, তেজপাতা ও গরমমশলা হাঁড়ির জলে ছাড়িয়া দাও। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও। প্রায় ঘণ্টা-খানেক পরে এক সের জল মরিয়া এক পোয়া আন্দাজ থাকিবে, তখন আধ ছটাক জলে ময়দা গুলিয়া এবং তাহাতে এক ছটাক দুধ মিলাইয়া সবশুদ্ধ সুপে ঢালিয়া দাও। মিনিট তিন ফুটিলে সুপটা ছাঁকিয়া ফেল।

আবার হাঁড়ি চড়াও। সুপে নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দাও। যদি বেশী গাঢ় হইয়াছে দেখ তো আরো এক ছটাক বা দেড় ছটাক জল দিয়া পাতলা করিয়া লইবে।

৭১০। লালকুমড়া দিয়া ভাতের সুপ।

উপকরণ।—লালকুমড়া আধ ফালি, পেঁয়াজ চারিটী, আদা আধ

তোলা, কাঁচালঙ্কা তিনটী, মাগুরমাছ দুটি, জল এক সের, লঙ্গ চারিটী, দারচিনি এক গিরা, ছোট এলাচ দুটি, তেজপাতা তিনখানি, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি প্রায় এক কাঁচ্চা, ভাত দুই মুঠা, গোলমরিচ-গুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক কাচ্চা।

প্রণালী।—কুমড়ার খোলা ছাড়াইয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া বানাও। বার খণ্ড করিবে। তিনটী পেঁয়াজ কুচি কর। আদা চাকা চাকা করিয়া কাট। ধোও। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ।

মাগুরমাছ দুটির শুঁয়া কাট। তারপরে ইহার ডানা কাটিয়া প্রথমে মাটির উপরে ঘষড়াইয়া ঘষড়াইয়া শাদা করিয়া ধোও। তারপরে ইহার গলার কাছে চিরিয়া পিত্তি তেলাদি বাহির করিয়া ফেলঃ এক একটা মাছ চার পাঁচ টুকরা করিয়া কাট।

একটি হাঁড়ি সাড়ে তিন পোয়া জল দিয়া চড়াও। জলে মাছ, কুমড়া, পেঁয়াজ, আদা, কাঁচালঙ্কা, লঙ্গ, দারচিনি, ছোট এলাচ, তেজপাতা সব ছাড়। জল ফুটিলে নুন দিবে। প্রায় তিন কোয়াটার ফুটিলে তবে সুপ ঠিক হইবে। হাতা দিয়া মাছ, কুমড়াদি সব ভাঙ্গিয়া মিশাইয়া ফেলিবে। এইবারে একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেল। কাঠের হাতা বা চামচে করিয়া দলিয়া দলিয়া যতটা আড়ি বাহির করিতে পার কর। তারপরে ছিবড়াগুলি ফেলিয়া দিবে।

হাঁড়িতে ঘি দিয়া আগুণে চড়াইয়া দাও। একটি তেজপাতা ও পেঁয়াজ-কুচি ছাড়িয়া সুপ বাঘার দাও। এখন ইহাতে দু মুঠা ভাত ছাড়িয়া দাও। মিনিট সাত আট ফুটিলে একটু নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

ইহা গরম গরম খাইতে দিবে। ইহার সঙ্গে খাইবার জন্য

আলাদা পাত্রে নেবু কাটিয়া দিবে, ও গোলমরিচ-গুঁড়া রাখিতে হইবে। নেবুর রস ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া খাইলে ভাল লাগে।

৭১১। নারিকেলের সুপ।

উপকরণ।—চিকন বা বাচ্ছামুরগী একটি, নারিকেল একটি, জল এক সের, গুঁড়া বার্লি বা এরারুট প্রায় এক কাঁচ্চা, ডিম দুইটী, পার্শ্লি দুই ডাল, নুন প্রায় আধ তোলা, নেবু একটী, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, পেঁয়াজ একটি, আদা এক তোলা।

প্রণালী।—একটি ছোট মুরগীর পালকাদি সাফ করিয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া ধুইয়া একটি হাঁড়িতে রাখিয়া দাও। এক সের জল দিয়া উনানে চড়াইয়া দাও। ইহাতে পেঁয়াজ আদা কুচি করিয়া দাও।

নারিকেলটী ভাঙ্গিয়া কোর। তারপরে একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ইহার দুধ বাহির কর।

প্রায় দেড় ঘণ্টা পরে সুপ ঠিক হইয়া আসিলে মাংসগুলা কস্‌টাইয়া ফেল। একটি কাপড়ে ছাঁক। তারপরে দুইটী ডিমের কুসুম লইয়া এক কাঁচ্চা বার্লির সহিত একটি কাঁটা দিয়া ফেটাইয়া মিলাও। তারপরে তাহাতে আস্তে আস্তে সুপ ঢালিয়া মিশাও। এইবারে নারিকেল দুধ ইহাতে মিশাও। আবার হাঁড়িতে ঢালিয়া চড়াও। দুই ডাল পার্শ্লি কাটিয়া দাও। নুন দাও। মিনিট সাত আট পরে গরম হইলে নামাইবে। ডিম বা নারিকেল দিবার পর

কেবল মাত্র গরম করিয়া লইতে হইবে। ফুটিতে দিবে না। তাহা হইলে দইয়ের মত ছিঁড়িয়া যাইবে।

ইহাতে নেবুর রস আর গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া খাইতে দিবে।

৭১২। রুইমাছের তেমতি দিয়া সুপ।

উপকরণ।—রুইমাছ আধ পোয়া, পেঁয়াজ তিনটী, দুটী ছোট এলাচ, লঙ্গ তিন চারিটী, দারচিনি এক গিরা, তেজপাতা একখানা, ঘি আধ ছটাক, বিলাতী বেগুন ছয়টী, কাঁচালঙ্কা তিনটী, জল এক পোয়া, তেঁতুল দুই ছড়া, ময়দা আধ কাঁচ্চা, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—রুইমাছের আঁশ ছাড়াইয়া ছয় টুকরা করিয়া কাট। ভাল করিয়া ধোও।

পেঁয়াজ স্লাইস স্লাইস কাট।

হাঁড়িতে এক পলা ঘি চড়াও। ঘিয়ে ছোট এলাচ, লঙ্গ, দারচিনি, তেজপাতা ছাড়। মিনিট দুই পরে পেঁয়াজ-কুচি ছাড়। পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে তাহাতেই মাছ আর বিলাতী বেগুন চার টুকরা করিয়া কাটিয়া তাহার বিচি বাহির করিয়া ইহাতে ছাড়িয়া দাও। দুই চার বার নাড়াচাড়া করিয়া এক পোয়া জল দাও আর কাঁচালঙ্কা দাও। দুই ছড়া তেঁতুল এক ছটাক জলে গুলিয়া তাহার শিটাগুলি ছাঁকিয়া ফেলিয়া দাও। সুপ ফুটিয়া উঠিলে এই তেঁতুল-গোলা জলে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে এবং নুন দিবে। মিনিট দশ বার সিদ্ধ হইলে তবে নামাইবে। তারপরে মাছগুলা উঠাইয়া আলাদা রাখ। এখন এই সুপটা একটা

পাতলা কাপড়ে ছাঁকিয়া লইতে হইবে। ডিসে দিবার সময় ইহাতে ছুটিখানি ভাত দিয়া দিবে।

৭১৩। মাগুরমাছের সুপ

উপকরণ।—মাগুরমাছ একটি, জল আধসের, পেঁয়াজ দু তিনটী, আদা এক গিরা, দুখানা তেজপাতা, ময়দা এক কাঁচ্চা, নুন সিকি তোলা, ঘি আধ কাঁচ্চা, ছোট এলাচ একটা, দারুচিনি এক গিরা, লঙ্গ তিনটী।

প্রণালী।—মাগুরমাছের শুঁয়া ও ডানা কাটিয়া প্রথমে রগড়াইয়া রগড়াইয়া ধোও। তারপরে মাছ কাট।

আদা ও পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখ।

দেড় পোয়া জল দিয়া মাগুরমাছ সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। ইহাতে দুইটী পেঁয়াজ-কুচি ও আদা চাকা দাও। একখানি তেজ-পাতা ছাড়। মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর যখন ছটাক তিন জল থাকিবে এক ছটাক জলে এক কাঁচ্চা ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে এবং নুন দিবে। তারপরে মাছগুলি কচ্লাইয়া ছাঁকিয়া ফেল। আবার হাঁড়ি চড়াও। হাঁড়িতে একটু ঘি দাও। একটি পেঁয়াজ কুঁচাইয়া দাও, লাল কর তারপরে তাহাতে তেজপাতা ও গরমমশলা ছাড়। বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে সুরুয়া ঢালিয়া বাঘার দিবে। যেই ধোঁয়া বাহির হইবে নামাইয়া ফেলিবে। আর ফুটিতে দিবে না।

ইহা করিতে প্রায় আধ ঘণ্টা সময় লাগিবে।

সিংই মাছেরও সুপ এই প্রকারে করিতে পার। ইহা অজীর্ণ রোগীর পথ্য।

৭১৪। আলুর সুপ।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—আলু এক ছটাক, একটা মুরগীর ছাঁটছোঁট (কোন সাইডডিস করিয়া যে সব হাড়গোড় বাঁচিবে), দুধ তিন ছটাক, পেঁয়াজ একটি, রসুন এক কোয়া, লঙ্গ দশটী, ঘি আধ কাঁচ্চা, তেজপাতা দুইটী, দারচিনি দুই গিরা, জৈত্রী এক গিরা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন সিকি তোলা, জল এক সের আধ পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাট। রসুনের খোসা ছাড়াইয়া রাখ।

একটী হাঁড়িতে আধ পোয়াটাক জল দিয়া খোসা-শুদ্ধ আলু সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ি পরে যখন দেখিবে হাত দিতে না দিতে আলু ভাঙ্গিয়া যাইতেছে তখন নামাইবে।

এবারে মুরগীর হাড়গোড় টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া ধোও। এক সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। নরম আঁচে চড়াইবে। প্রায় ঘণ্টা দুই পরে যখন ইহাতে দেড় পোয়া আন্দাজ জল অবশিষ্ট থাকিবে তখন নামাইবে।

এখন সিদ্ধ আলুর খোসা ছাড়াইয়া জালের চালুনিতে ছাঁকিয়া লও। এই আলুর সহিত সুপ আর দুধ মিশাও।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া ঘি দাও। পেঁয়াজ, লঙ্গ আর রসুন

ফোড়ন দাও। বেশ লাল হইয়া আসিলে আলু মিশান সুরুয়া ইহাতে ঢালিয়া বাঘার দাও। দুইখানা তেজপাতা, জৈত্রী এবং দারচিনি ফেলিয়া দাও। একটু পরে নুন আর গোলমরিচ-গুঁড়া দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা আস্তে আস্তে টুপ্ টুপ্ করিয়া ফুটিলে পর নামাইয়া একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেলিবে।

গরম গরম-খাইতে দিবে। ইহার সহিত পাঁউরুটী টোষ্ট দিবে।

৭১৫। সুপের জন্য ডিমের গুলি।

উপকরণ।—মুরগী বা হাঁসের ডিম তিনটা, নুন দুয়ানি ভর, গোলমরিচ-গুঁড়া এক আনি ভর, কাঁচালঙ্কা একটি, পার্শ্লি দুই ডাল, ময়দা এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—দুটি ডিম পূর্ণ সিদ্ধ করিয়া ঠাণ্ডা জলে ফেল। তারপরে ইহার খোসা ছাড়াইয়া ডিমের জর্দ্দাটা আলাদা রাখ আর সিদ্ধ শফেদিটা আলাদা রাখ। এখন একটি কাঁচা ডিম ভাঙ্গ। ইহার হলদে ও শাদা আলাদা কর। সিদ্ধ ডিমের দুটি কুসুমের সহিত কাঁচা ডিমের কুসুম মিলাও। তারপরে ইহাতে নুন গোলমরিচের গুঁড়া, কাঁচালঙ্কা ও পার্শ্লি কিমা এবং ময়দা মিশাও। এখন ছোট মার্বেলের ন্যায় গুলি প্রস্তুত কর। ইচ্ছামত এইগুলি আলাদা জলেও সিদ্ধ করিয়া লইতে পার, অথবা সুপে ফেলিয়া দিলেও হয়।

৭১৬। রাঙ্গা মোতার সুপ।

উপকরণ।—বড় রাঙ্গামোতা দুইটা, পেঁয়াজ তিনটী, মাংস আধ সের, জল দুই সের, শিরকা এক ছটাক বা পাতিনেবু দুইটা, নুন প্রায় আধ তোলা, চিনি আধ ছটাক।

প্রণালী।—রাঙ্গামোতা দুটী খোসা-শুদ্ধ জলে সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট পনের কুড়ি পরে সিদ্ধ হইলে একটি কাপড় দিয়া বিটের গা রগড়াইয়া ইহার খোসা উঠাইয়া ফেল। রাঙ্গামোতা কুঁচাইয়া রাখ। পেঁয়াজ কুঁচাইয়া রাখ।

এদিকে একটি ষ্টুপ্যান করিয়া দু সের জল দিয়া মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় তিন ঘণ্টা পরে যখন ইহার জল তিন পোয়া আন্দাজ থাকিবে নামাইয়া কাপড়ে করিয়া ছাঁক।

এই সুপে সিরকা বা নেবুর রস, চিনি, কুঁচান পেঁয়াজ, রাঙ্গামোতা কুচি, নুন মিলাও। আবার উনানে চড়াও। আরো মিনিট দশ সিদ্ধ হইলে তবে নামাইবে। এই সময়ে ইহাতে ডিমের গুলি দিবে। সিদ্ধ শফেদি কুঁচাইয়া দিবে। যদি পাতলা আছে দেখ তাহা হইলে একটু ময়দা কিম্বা এরারুট জলে গুলিয়া সুপে দিবে, গাঢ় হইবে।

ইহাতে ব্রেনের গুলি করিয়া দিলেও বেশ খাইতে হয়।

৭১৭। জগ সুপ।

উপকরণ।—কেবল মাংস আধ সের, জল তিন ছটাক, পুদিনার পাতা দু তিনটা, আদা সিকি তোলা।

প্রণালী।—পাঁটা, মটন বা যে কোন মাংস আনিয়া প্রথমে পরিষ্কার করিয়া ইহার ছাল, চর্ব্বি, হাড়, রগাদি বাছিয়া সাফ করিয়া ফেলিবে। এই সকল বাছিতে বাছিতে প্রায় আধ পোয়া মাংস কমিয়া যাইবে। মাংস অল্প থোড়। এখন একটি দেড় বিঘৎ লম্বা কড়ির বুয়েমে মাংস ভরিয়া তাহাতে তিন ছটাক জল দাও। পুদিনার পাতা, লঙ্ক, আদা চাকা চাকা কাটিয়া দাও। বুয়েমের মুখে ভাল করিয়া ঢাকনা বন্ধ করিয়া তাহার উপরে আবার ময়দা-গোলা লাগাইয়া দিবে। যেন একটুও ফাঁক না থাকে। এখন একটি বড় হাঁড়িতে আধ হাঁড়ি জল চড়াও। এমন ভাবে জল দিতে হইবে যে জলটা ফুটিলেও বরাবর যেন জগের গলা পর্য্যন্ত থাকে তাহার উপরে না যাইতে পারে। হাঁড়ি উনানে চড়াইয়া জগটা তাহার ভিতরে বসাইয়া দিবে। সুপ এই গরম জলের ভাপে ঠিক চারি ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর তবে নামাইবে। এই চারি ঘণ্টার মধ্যে ঐ হাঁড়ির জল ফুটিতে ফুটিতে মরিয়া যাইবে। যেই জল কমিয়া যাইবে অমনি জল ঢালিয়া দিতে হইবে। ইহার প্রতি মনোযোগ রাখা চাই। প্রায় দু তিনবার হাঁড়িতে জল দিতে হইবে।

তারপরে সুপ হইয়া গেলে পর পেয়ালার মুখে তিন চারি পুরু করিয়া একটি কাপড় দিয়া তবে সুপ ছাঁকিবে। তাহা হইলে চিকণাইটা আর পড়িবে না। অথবা খুব পুরু কাপড় ভিজাইয়া

ভাল করিয়া নিংড়াইয়া তাহাতে ছাঁকিলেও চিকণাই ভিজে কাপড়ে লাগিয়া যাইবে। ইহাতে বেশ পরিষ্কার করিয়া সুপ ছাঁকা হয়।

ইহা রোগীর পথ্য।

৭১৮। বার্লি সুপ।

উপকরণ।—মাংস আধ সের, পার্ল বার্লি আধ ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, সেলেরির গোড়া একটি, আ[illegible] পাতা দু এক ডাল, টাইম নামক সুগন্ধি পাতা দু তিন চিমটী, নুন তিন আনি ভর, ময়দা এক কাঁচ্চা, গোলমরিচগুঁড়া তিন আনি ভর, জল প্রায় চার সের।

প্রণালী।—মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। পেঁয়াজ কাটিয়া রাখ। সেলেরির গোড়া এবং ডাল পাতা কাটিয়া রাখ। বার্লিগুলি একটি পাতলা কাপড়ে পুঁটলি বাঁধ।

একটি হাঁড়িতে মাংস, সেলেরির গোড়া ডাল পাতা রাখিয়া চার সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। ইহার সহিত ঐ বার্লির পুঁটলিটাও ফেলিয়া দাও। আস্তে আস্তে প্রায় চার ঘণ্টা পাকিবে। তারপরে যখন প্রায় পোয়া তিন জল থাকিবে তখন ইহাতে টাইম দিবে। দু তিনবার ফুটিলে পর কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল। এখন ময়দা গুলিয়া ইহাতে দিয়া আবার হাঁড়ি চড়াইয়া দিবে। তিন চার ফুট ফুটিলে পর নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দিয়া নামাইবে। এখন ইহাতে কাপড়ে বাঁধা বার্লিগুলি ঢালিয়া দিবে।

৭১৯। ভেড়ার মাথার সুপ।

উপকরণ।—ভেড়ার মাথা একটি, জল তিন সের, নুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি এক কাঁচ্চা, পেঁয়াজ একটি।

প্রণালী।—ভেড়ার মুখশুদ্ধ মাথা আনিবে। ইহার উপরের চামড়া লোমাদি শাফ করিয়া ফেল। তারপরে ইহার গালের মাংস, জীব ইত্যাদি বাহির করিয়া আলাদা রাখিয়া দাও। এখন ইহার মাথা মাঝামাঝি আধখানা করিয়া কাটিয়া ভিতরের মগজ বাহির করিয়া জলে ভিজাইতে দাও। এ মগজের অন্য খাবার প্রস্তুত হইবে। ঐ মাথাটা আবার দু চার টুকরা করিয়া ভাজিয়া আধ ঘণ্টা জলে ভিজাইয়া দাও। তারপরে চার পাঁচবার জল বদলাইয়া পরিষ্কার করিয়া ধোও।

এবারে একটি হাঁড়িতে আধ সের জল দিয়া ঐ হাড়গুলা চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের এই জলে গরম হইলে পর দেখিবে জল লাল হইয়া গিয়াছে, অর্থাৎ মাথার সব রক্তটা বাহির হইয়া গিয়াছে। তখন সেই জল বদলাইয়া আবার হাঁড়িতে আড়াই সের নূতন জল চড়াইয়া ঐ হাড়গুলা সিদ্ধ করিতে দাও। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। আস্তে আস্তে প্রায় দুই ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর সুপ নামাইবে। এখন একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল। নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও।

এখন হাঁড়িতে এক কাঁচ্চা ঘি চড়াও। একটি পেঁয়াজ-কুচি ছুঁকিয়া সুপ বাঘার দাও।

৭২০। জুলিয়ান সুপ।

উপকরণ।—ভেড়ার বা পাঁটার পায়ের খুরওলা হাড় মাংস মিলাইয়া আধ সের, জল আড়াই সের, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, পেঁয়াজ একটা, বাগানে মশলা দুই ডাল, মুরগীর ডিম দুইটা, নুন আধ তোলা, রং আধ ছটাক, গাজর দু তিনটা, শালগম একটা।

প্রণালী।—পাগুলা গরম জলে ডুবাইয়া ইহার লোম ও খুর ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে হাড় মাংসাদি সব টুকরা টুকরা করিয়া কাট।

পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা আলাদা কাটিয়া রাখিয়া দাও।

গাজর ও শালগম ফুলকাটা করিয়া বানাইয়া ধোও। এবং আলাদা একটি হাঁড়িতে জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট পনের কুড়ির মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহার জল ঝরাইয়া রাখিবে।

এখন মাংস একটি হাঁড়িতে প্রায় তিন সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। প্রায় তিন ঘণ্টা পরে আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইয়া যখন ইহার জল পোয়া তিন আন্দাজ থাকিবে এবং আঙ্গুলে লইয়া দেখিবে চিনির রসের ন্যায় যেন চট্‌চটে করিতেছে তখন নামাইবে। খানিকটা ঠাণ্ডা হইতে দিবে। তারপরে ইহার উপরে যে চিক্‌ণাই ভাসিয়া থাকিবে একটি কি দুটি পালকে করিয়া যতটা পারিবে সমুদয় উঠাইয়া ফেলিবে এখন সুরুয়া ছাঁকিয়া ফেল।

এবারে একটি ষ্টুপ্যানে পেঁয়াজকুচি, বাগানেমশলা, দুটো খোলাশুদ্ধ কাঁচা ডিম একটু নুন সব একত্রে রাখিয়া একটি কাঁটা করিয়া ফেটাও। তারপরে সুপ ইহার উপরে ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি

আগুণে চড়াও। ফুটিয়া উঠিলে রং দাও। গাদ ফাটিয়া গেলে এবং সুরুয়া পরিষ্কার স্বচ্ছ দেখিতে হইলে নামাইবে। একটি ঝাড়ন ভিজাইয়া নিংড়াও। ঝাড়ন দুইটা কি চারিটা খুঁটিতে বাঁধ। তারপরে সুপ ঢালিয়া দিবে। ঐ কাপড়টা আর নাড়াচাড়া করিবে না। আপনা হইতে ঝাড়নের নীচের পাত্রে যতটা সুপ ঝরিয়া পড়ে তাহাই লইবে। আর নিংড়াইবে না। এখন ইহাতে গোলমরিচ-গুঁড়া ও সিদ্ধ শবজী ঢালিয়া দিবে। ইহার রং লাল হইবে।

৭২১। মুলুকতানি সুপ।

উপকরণ।—হাড়ে মাংসে আধ সের, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, মসুর ডাল এক ছটাক, কোরা নারিকেল আধ পোয়া, হলুদ এক গিরা, ভাজা ধনে ও জীরামরিচ মিশাইয়া এক কাঁচ্চা, পোস্তদানা সিকি তোলা, ছোলার ছাতু আধ তোলা, শুক্নালঙ্কা দুইটী, নেবু দুইটি, নুন প্রায় পোন তোলা, তেজপাতা চারিটা, ছোট মুরগী একটি, জল নয় পোয়া।

প্রণালী।—ছটাক তিন গরম জলে নারিকেলগুলি ভিজাইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে পর একটি কাপড়ে করিয়া নিংড়াইয়া ইহার দুধ বাহির কর।

পেঁয়াজ লম্বাকুচি করিয়া কাটিয়া রাখ।

মুরগীটা বার টুকরা করিয়া কাট। এবং ধোও।

মটন টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া দু সের জল দিয়া চড়াইয়া

দাও। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে হইতে ঘণ্টা দেড় পরে যখন প্রায় পোয়া তিন জল থাকিবে নামাইবে।

হলুদ, ধনে জীরামরিচ ভাজা, পোস্তদানা, শুক্নালঙ্কা সব একত্রে পিষিয়া শেষে ইহার সহিত ছাতু মিলাইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজ। এখন পেষা মশলা ছাড়। দু তিন মিনিট পেঁয়াজের সহিত নাড়াচাড়া করিয়া মুরগী ও নুন দাও। লাল করিয়া কস। মশলা বেশ লাল হইয়া আসিলে নারিকেল দুধ ঢালিয়া দাও। ঢাক। প্রায় মিনিট দশ কি পনের আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর মটনের সুপ ইহাতে ঢালিয়া দাও। এই সঙ্গে ডাল ও তেজপাতা ছাড়। নরম আঁচে চড়াইয়া দাও। বা উনানের পার্শ্বে রাখিয়া দাও। প্রায় দেড় ঘণ্টাটাক এই রকম দমে থাকিয়া সিদ্ধ হইলে পর মুরগীর ছয় টুকরা ভাল মাংস আলাদা পাত্রে উঠাইয়া রাখ। এখন এই বাকী মাংস এবং ডালাদি সব ঘুঁটনি দিয়া ভাল করিয়া মিশাইয়া ফেল। তারপরে কাপড়ে ছাঁক এখন ইহাতে নেবুর রস দাও ও মুরগীর মাংসগুলি দাও। আর একবার গরম করিয়া রাখিয়া দাও।

ডিসে খাইতে দিবার সময় আলাদা পাত্রে ভাত পাঠাইবে।

৭২২। বাঁধাকপির সুপ বা হজপজ।

উপকরণ।—ষ্টক পাঁচ পোয়া, একটি বাঁধাকপির ভিতরের শাদা অংশ, আলু আধ সের, চাল আধ পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, পনির এক ছটাক, বাগানেমশলা দু

তিন ডাল, কাঁচালঙ্কা দুইটা।

প্রণালী।—কপির ভিতরের শাদা অংশটী বাহির করিয়া প্রত্যেক পাতা আধখানা করিয়া কাট। আলু খোলা ছাড়াইয়া চারি টুকরা করিয়া কাট।

ষ্টক চড়াইয়া তাহাতে কপি, আলু, নুন, গোলমরিচ, বাগানে-মশলা, কাঁচালঙ্কা চিরিয়া সব একত্রে সিদ্ধ হইতে দাও। আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে তারপরে চাল দিবে। ভাত ভাল করিয়া সিদ্ধ হইলে পর পনির গুঁড়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া ঘাঁটিয়া দিবে। গরম গরম খাইতে দিবে।

৭২৩। ভার্মিসিলি সুপ।

উপকরণ।—মুরগীর ছাট এবং হাড়ে মাংসে দেড় পোয়া, জল দুই সের, ভার্মিসিলি এক ছটাক, নুন আধ তোলা, মাখন এক ছটাক, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, ডিম দুইটা।

প্রণালী। প্রথমে মুরগীর ছাট ছোট আর মাংসের হাড় গোড় দিয়া শাদা সুপ প্রস্তুত কর। প্রায় ঘণ্টা দুই পরে আন্দাজ পোয়া তিন সুপ থাকিতে নামাইবে।

ভার্মিসিলিগুলি অল্প জল দিয়া আলাদা ভাপাইয়া রাখ।

তারপরে সুপ ছাঁকিয়া ফেল।

একটি হাঁড়িতে মাখন রাখিয়া প্রথমে ফেটাইয়া লও। তারপরে আলাদা পাত্রে ডিম ভাঙ্গিয়া ইহার সুতা দুটি বাহির করিয়া ফেল। এই ডিম মাখনের সহিত ফেটাও। এখন ঐ ছাঁকা সুপে নুন,

গোলমরিচগুঁড়া এবং ভার্মিসিলি দিয়া আবার চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট দশ ফুটিলে পর নামাইয়া ঐ ফেটান ডিমের উপরে ঢালিয়া তখনি ঘুঁটিয়া দিবে। এবং গরম গরম খাইতে দিবে।

এ সুপ সকল সময় খাইতে পারা যায়।

৭২৪। বিটের সুপ।

উপকরণ।—একটা বড় লাল বিট, পেঁয়াজ একটা, গাজর একটা, বিনা চর্ব্বিওলা মাংস এক পোয়া, মালাই এক ছটাক, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, নুন সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা দুইটা, জল দুই সের, মাখন আধ ছটাক, ময়দা আধ ছটাক।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে খোসা শুদ্ধ বিট আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট পঁচিশ পরে ইহা সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া রাখ। একটু পরে ঠাণ্ডা হইলে একটি ঝাড়ন দিয়া রগড়াইয়া উপরের খোলা উঠাইয়া ফেল। স্লাইস কাটিয়া রাখ।

মাংস স্লাইস স্লাইস করিয়া কাট।

পেঁয়াজ কুচি কর।

গাজরের খোসা চাঁচিয়া চাকা চাকা কাট। বাগানেমশলা দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ।

কাঁচালঙ্কা দু চির করিয়া কাট।

একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল চড়াইয়া তাহাতে মাংস, পেঁয়াজ, গাজর, বাগানেমশলা ও কাঁচালঙ্কা ছাড়। এক ঘণ্টা আস্তে আস্তে

সিদ্ধ হইতে দাও। সমুদয় বেশ গলিয়া যাইলে পর সুপটা ছাঁকিয়া লও।

একটি সসপ্যান চড়াইয়া তাহাতে মাখন দাও। গলিয়া গেলে ময়দা ছাড়। লাল হইয়া আসিলে সুপটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। এই সময়ে বিট ও নুন দাও। আরো আধ ঘণ্টা আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও। যখন প্রায় পোয়া তিন আন্দাজ সুরুয়া থাকিবে নামাইয়া মিহি জালের ছাঁকনিতে বিটশুদ্ধ ছাঁকিবে। তারপরে আবার চড়াইয়া দাও।

মালাইটা ডিসে রাখিয়া কাঁটা করিয়া ফেটাও। তারপরে ইহার উপরে সুপ ঢালিয়া দিয়া ঘাঁটিয়া দিবে। এবং তখনি খাইতে দিবে।

ইহা শীতকালের সুপ।

৭২৫। গাজরের সুপ।

উপকরণ।—মাঝারি ধরণের গাজর ছয়টা, ঘি আধ ছটাক, ময়দা আধ ছটাক, বাগানেমশলা তিন চার ডাল, হ্যাম এক ছটাক, একটা বড় পাটনাই পেঁয়াজ, শাদা ষ্টক তিন পোয়া, নুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—হ্যাম কিমা করিয়া রাখ।

দুইটা গাজর ফুল-কাটা বানাও। ইহা ছাড়া যত লম্বা ও সরু সরু করিয়া কাটিতে পার কাট। কাপড়ে বাঁধিয়া এগুলি জলে ভাপাইয়া লও। মিনিট দশের মধ্যে ভাপিয়া যাইবে। এগুলি সুপ সাজাইবার জন্ত আলাদা রাখিয়া দিবে। এখন বাকী চারিটা

গাজর স্লাইস কাট। বাগানেমশলা দু তিন টুকরা করিয়া কাট। পেঁয়াজ লম্বাকুচি কর।

সসপ্যান চড়াইয়া তাহাতে মাখন বা ঘি চড়াও। গাজর, পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা ছাড়। অল্প কসার মত হইয়া আসিলে ময়দা দাও। নাড়িতে নাড়িতে ময়দাও অল্প লাল হইয়া আসিলে ষ্টক ঢালিয়া দিবে অমনি কিমা হ্যাম ছাড়িবে। নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিবে। পাঁচ কোয়ার্টার বেশ সিদ্ধ হইলে পর গাজর, মাংস সব শুদ্ধ জালের ছাঁকনিতে ছাঁকিবে। তারপরে আবার গরম করিবে।

ডিসে দিবার সময় ফুলকাটা গাজর দিয়া তবে তাহার উপরে সুপ ঢালিবে।

ইহা শীতকালের সুপ।

৭২৬। গাজরের সুপ।

(দ্বিতীয় প্রকার)

উপকরণ।—বড় বড় গাজর ছয়টা, পাটনাই পেঁয়াজ আধ পোয়া, বাগানেমশলা তিন চার ডাল, লঙ্গ পাঁচ ছয়টা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, জৈত্রী এক শিষ, ঘি এক ছটাক, ভাত এক মুঠি, জল দুই সের, মাংস এক পোয়া, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ স্লাইস স্লাইস কাট। গাজর চাকা চাকা কাট। মাংস স্লাইস কাট।

হাঁড়িতে দুই সের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও। ঘণ্টাকাণেক

আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইয়া যখন প্রায় দেড় সেরটাক জল থাকিবে নামাইবে।

তারপরে আর একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজ। ইহাতে ঐ সুপ ঢালিয়া দাও। আর শবজী গরমমশলাও ছাড়। প্রায় তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে পর জালের ছাঁকনিতে শবজী শুদ্ধ ছাঁক। শবজীর শাঁস যতটা পার ছাঁকিয়া লইবে। এখন ইহাতে নুন গোলমরিচগুঁড়া দিয়া আবার চড়াইয়া দাও। যদি দেখ বেশী ঘন হইয়াছে অল্প গরম জল মিলাইয়া পাতলা করিয়া লইবে। মিনিট পনের ফুটিলে পর ভাত দিবে। তারপরে আরো পনের মিনিট সিদ্ধ করিয়া তবে নামাইয়া রাখিবে। খাইতে দিবার সময় ইহাতে রুটি ভাজা দিবে।

৭২৭। সীমের সুপ।

উপকরণ।—শাদা সীম দেড় পোয়া, পেঁয়াজ একটা, সেলেরির মাথা একটা, জায়ফল আধখানা, কাবাবচিনি পাঁচ ছয়টা, লঙ্গ দু তিনটা, নুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, দুধ তিন ছটাক, মাংস আধ সের, জল আড়াই সের।

প্রণালী।—পূর্ব্বরাত্রে সীমগুলি ভিজাইয়া দিবে। এবং পরদিন মিহি মিহি কাটিয়া রাখিবে।

মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া আড়াই সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হউক। প্রায় আড়াই ঘণ্টা পরে যখন ইহার জল পাঁচ পোয়া আন্দাজ থাকিবে তখন ইহাতে

নীম দিবে। সেলেরির মাথাটা স্লাইস স্লাইস করিয়া কাটিয়া দিবে। জায়ফল আধ-কুটা করিয়া দিবে। লঙ্গ ও কাবাবচিনি দিবে। এ সমুদয় শবজী খুব ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জালের ছাঁকনিতে ছাঁকিবে। তারপরে দুধ, নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দিয়া আবার গরম করিতে চড়াইয়া দিবে। ডিসে দিবার সময় ভাজা রুটী উপরে দিয়া দিবে।

৭২৮। কিড্‌নী সুপ।

উপকরণ।—ভেড়ার কিডনী চারিটা, গাঢ়া ষ্টক সাড়ে চার পোয়া, নুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, মাখন এক ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা, পেঁয়াজ একটা, সস আধ ছটাক।

প্রণালী।—কিডনীগুলা ছোট স্লাইস স্লাইস কাট। পেঁয়াজটী কুচাইয়া রাখ।

আধ ছটাক ঘি বা মাখন চড়াইয়া কিডনীগুলি ভাজিয়া লও। তারপরে ইহার উপরেই ষ্টক ঢালিয়া দাও। নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও। প্রায় এক ঘণ্টা আস্তে আস্তে ফুটিলে পর নামাইবে।

আবার হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে ময়দা ছাড়। ময়দাও অল্প লাল হইয়া আসিলে সুপ ঢালিয়া বাঘার দাও। নামাইবার আগে সস দিবে। একবার ফুটালেই নামাইয়া ফেলিবে।

৭২৯। বাসী মুরগীর মুলুকতানি।

উপকরণ।—পূর্ব্ব রাত্রের অবশিষ্ট বাসী মুরগী, জল সাড়ে চার পোয়া, কোরা নারিকেল আধ ছটাক, কারি-পাউডার আধ ছটাক, বড় পাটনাই পেঁয়াজ একটি, ঘি আধ ছটাক, নেবু একটি, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—মুরগীর হাড় হইতে মাংস বাহির করিয়া রাখিয়া দাও। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কুচি করিয়া কাট।

সসপ্যানে ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে কারি-পাউডার দাও। মশলা বেশ করিয়া কষ। তারপরে জল দাও। মুরগীর ছাঁটগুলা এবং নারিকেল-কোরা দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ছাঁক। তারপরে ইহাতে নেবুর রস ও নুন দাও। শেষে মুরগীর কাটা মাংসগুলি দিয়া আবার গরম কর।

৭৩০। মাশ্‌রুম সুপ।

উপকরণ।—মাশ্‌রুম এক পোয়া, জল আড়াই পোয়া, পেঁয়াজ একটা, মালাই দেড় ছটাক, মাখন এক ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা, নুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ দু তিনটা, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, ষ্টক আধ সের অথবা কোন প্রকার টিনের এক্সট্রাক্ট-অফ-মিট এক চা চামচ।

প্রণালী।—মাশ্‌রুম ছাড়াইয়া রাখ। পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাট।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ও মাশ্‌রুম ছাড়। প্রায় মিনিট পাঁচ ধরিয়া এগুলি ভাজ। ইহা হইতে গোটা দশ মাশ্‌রুম আলাদা উঠাইয়া রাখ। বাকী মাশ্‌রুম অল্প লাল হইয়া আসিলে ইহাতে জল ও এক চা চামচ টিনের এক্সট্রাক্ট দাও। ষ্টক দিলে আর জল দিবার আবশ্যক নাই। এখন বাগানেমশলা আর গরমমশলা ছাড়। প্রায় মিনিট কুড়ি পঁচিশ সিদ্ধ হইয়া মাসরুম নরম হইলে পর একটি জালের ছাঁকনিতে সবশুদ্ধ মাড়িয়া ছাঁক। মাশ্‌রুমগুলি মাড়িয়া যতটা শাঁস লইতে পার লইবে। এখন যে মাশ্‌রুমগুলি উঠাইয়া রাখিয়াছিলে সেইগুলি এই স্থপে ছাড়। ময়দা ও মাখন মিলাইয়া ময়দার গুলি প্রস্তুত করিয়া স্থপে দাও। আবার পাঁচ সাত মিনিট ফুটাইয়া নামাও।

এখন মালাইটা ফেটাইয়া একটি ডিসে রাখ। তাহার উপরে এই স্থপ ঢালিয়া দাও।

৭৩১। পায়রার স্থপ।

উপকরণ।—চর্ব্বি-রহিত মটন আধ সের, বড় পেঁয়াজ একটা, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, ঘি আধ ছটাক, ময়দা আধ ছটাক, কচি পায়রা একটা, জল প্রায় সাড়ে সাত পোয়া, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, নেবুর রস আধ ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—মাংস ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট। ঠাণ্ডা জলে

ভিজাইতে দাও। পায়রার পালক আদি পরিষ্কার করিয়া চার টুকরা করিয়া কাট। পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ। বাগানেমশলা দু তিন টুকরা করিয়া কাট।

এখন জল দিয়া মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। বাগানেমশলা ও পেঁয়াজ দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর পায়রার মাংসগুলি উঠাইয়া রাখিবে। মটনের মাংস আরো আধ ঘণ্টা সিদ্ধ করিতে হইবে। পায়রার বুকের মাংস কাটিয়া ছোট ছোট টুকরা করিয়া রাখ। হাড়গুলা আবার ঐ সুপেই ফেলিয়া দিবে। ইহার পায়ের মাংস বাহির করিয়া মোলায়েম করিয়া পিষ। ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া লও।

ঘি চড়াও। ময়দা ছাড়। অল্প নাড়াচাড়া করিয়া পায়রার পায়ের পেষা মাংস ছাড়। দু একবার নাড়িয়া ঐ ষ্টকটা ঢালিয়া দাও। প্রায় মিনিট দশ ফুটিলে পর সুপ ছাঁকিয়া ফেল। এখন ইহাতে পায়রার বুকের মাংস, নেবুর রস, নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও। আবার তিন চার মিনিট গরম করিয়া লও।

পায়রার সুপ খাইতে দিবার সময় লঙ্কার সস দিবে।

৭৩২। খরগোসের সুপ।

উপকরণ।—খরগোস একটা, মাশ্রুম কেচাপ * আধ ছটাক, পোর্টওয়াইন দুই আউন্স, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, গোলমরিচ-

* ইহা মাশ্রুমের এক প্রকার সস। ইচ্ছামত প্রস্তুত করিতে পারা যায়। আবার কিনিতেও পাওয়া যায়।

গুঁড়া সিকি তোলা, বড় পাটনাই পেঁয়াজ একটি, ঘি এক ছটাক, ময়দা এক ছটাক, জল নয় পোয়া, লঙ্গ তিন চারিটা, দারচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ তিনটা, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—খরগোসটীর প্রতি জয়েণ্টে টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া ঠাণ্ডা জলে ভিজাইয়া রাখ। তারপরে এ জল বদলাইয়া নয় পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। ইহার গাদ ভাল করিয়া কাটিয়া ফেল। তারপরে ইহাতে বাগানেমশলা, পেঁয়াজ-কুচি ও গরমমশলা দাও। প্রায় দেড় ঘণ্টা আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর খরগোসের পৃষ্ঠের অংশটা এই সুপ হইতে উঠাইয়া লও। হাড় হইতে মাংস বাহির করিয়া লইয়া হাড়টা আবার সুপে ফেলিয়া দাও। আরো এক ঘণ্টা আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ছাঁকিবে।

এবারে সসপ্যানে ঘি চড়াও। ময়দা ছাড়িয়া লাল করিয়া তাহার উপরে সুপ ঢালিয়া দিবে। এখন ইহাতে পোর্টওয়াইন, মাশ্রুম, কেটচাপ, নুন, খরগোসের পৃষ্ঠের টুকরা টুকরা কাটা মাংস ইহাতে দাও। তারপরে আস্তে আস্তে আরো আধঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর নামাইবে।

৭৩৩। পালমশাকের সুপ।

উপকরণ।—নূতন পালমশাক তিন পোয়া, মাংসের সুপ তিন পোয়া, মালাই দেড় ছটাক, পেঁয়াজ একটি, জৈত্রী এক শিষ্, লঙ্গ দুইটা, নুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, ময়দা দুই কাচ্চা, মাখন আধ ছটাক, কাঁচালঙ্কা দুইটা।

প্রণালী।—পালমশাকের পোকা মাকড় বাছিয়া ধুইয়া রাখ। পেঁয়াজটী কুচাইয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ।

স্থপ চড়াইয়া তাহাতে পালমশাক, পেঁয়াজকুচি, লঙ্গ, জৈত্রী, মুন ও গোলমরিচগুঁড়া, কাঁচালঙ্কা ছাড়। প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট সিদ্ধ হইলে পর সবশুদ্ধ ভাল করিয়া ছাঁকিয়া ফেল। এখন ময়দাতে মাখন মাখিয়া ছোট ছোট বল প্রস্তুত কর এবং স্থপে ছাড় স্থপ আবার সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। এখন ডিসে মালাই রাখিয়া এই স্থপ তাহার উপরে ঢালিয়া দিবে।

৭৩৪। হরিণের স্থপ।

উপকরণ।—হরিণের বুকের মাংস প্রায় পাঁচ পোয়া, পাটনাই পেঁয়াজ দুইটা, বাগানেমশলা চার পাঁচ ডাল, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, ময়দা এক ছটাক, পোর্টওয়াইন দেড় ছটাক, জল প্রায় চার সের, মুন প্রায় এক তোলা।

প্রণালী।—মাংস ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট। ঠাণ্ডা জলে রাখিয়া দাও। এখন সিদ্ধ করিতে চড়াও। পরিষ্কার করিয়া ইহার গাদ উঠাও। ইহাতে বাগানেমশলা, পেঁয়াজকুচি দাও। প্রায় তিন ঘণ্টা ধরিয়া আস্তে আস্তে সিদ্ধ কর। মাংস বেশ ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে একটি জালের ছাঁকনীতে যতটা পার মাংস রগড়াইয়া ছাঁক। তারপরে ঠাণ্ডা হইতে দাও। ঠাণ্ডা হইলে পর সমস্ত চর্ব্বি উঠাইয়া ফেলিবে, যেন একটুও চর্ব্বি না থাকে।

এখন ঘি চড়াও। ময়দা লাল কর। তারপরে ইহাতে স্থপ

ঢালিয়া দাও। বেশ ফুটিয়া উঠিলে তবে নুন দিবে। তারপরে আরো মিনিট সাত আট ফুটিলে পর নামাইবে। প্লেটে ঢালিয়া পাঠাইবার ঠিক আগে ইহাতে পোর্টওয়াইন মিলাইয়া তবে দিবে।

৭৩৫। স্কচ্ মটন ব্রথ।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—মটনের গলা আধ সের, সেলেরি ছ তিন ডাল, জল সাড়ে চার পোয়া, পার্ল বার্লি এক মুঠা, পার্শ্লি ছ ডাল, ময়দা এক কাঁচ্চা, নুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ একটা।

প্রণালী।—মাংস ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট। ইহা হইতে সমুদয় চর্ব্বি বাছিয়া ফেল। একটি হাঁড়িতে ঠাণ্ডা জল রাখিয়া তাহাতে মাংসগুলি দিয়া চড়াইয়া দাও। ইহার গাদ উঠাইয়া ফেল। তারপরে সেলেরি, আদা ও পেঁয়াজ কাটিয়া দাও। বার্লিগুলি ভাল করিয়া ধুইয়া ইহাতে ছাড়িয়া দাও। প্রায় ঘণ্টা দুই আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইবার পর বার্লিগুলি খুব ভাল করিয়া গলিয়া গেলে ও মাংস নরম হইয়া গেলে নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। এখন ইহাতে কিমা পার্শ্লি দাও আর ময়দা গুলিয়া দিয়া আর একবার ফুটাইয়া লইবে।

এই সুপে পেট ঠাণ্ডা করে। মটনের গলার সুপ বড় পুষ্টিকর।

৭৩৬। ভেটকীর স্থপ।

উপকরণ।—ভেটকীমাছ দেড় পোয়া, দুধ তিন ছটাক, ঘি বা মাখন তিন কাঁচ্চা, ময়দা এক কাঁচ্চা, নেবু একটি, পেঁয়াজ আধ ছটাক, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ-গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা দুইটা, জল অথবা শাদা ষ্টক তিন পোয়া।

প্রণালী।—মাছের ডানা কাটিয়া আঁশ ছাড়াইয়া বেশ ভাল করিয়া ধোও। খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট।

পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা কাটিয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ। নেবুটি কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে জল বা ষ্টক দিয়া মাছগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও। ইহার গাদ উঠিলে কাটিয়া ফেলিবে। এখন ইহাতে পেঁয়াজ বাগানেমশলা ও কাঁচালঙ্কা দাও। মিনিট পনের পরে মাছগুলি ভাসিয়া আসিলে তাহার ভিতর হইতে তিনখানা মাছ উঠাইয়া রাখিবে পরে দরকার হইবে। তারপরে আরো পনের মিনিট আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া একটি পাতলা কাপড়ে সবটা ছাঁকিয়া ফেল।

এক কাঁচ্চা ঘি চড়াও। ইহাতে ময়দা ছাড়। ময়দা অল্প লাল হইয়া আসিলে দুধ ঢালিয়া দিয়াই স্থপ ঢালিবে। নাড়িয়া দাও। নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও। দু তিনবার আস্তে আস্তে ফুটিলে তবে নামাইবে।

এবারে ফ্রাইপ্যান চড়াও। দুই কাঁচ্চা ঘি দিয়া ভাসান মাছ-

গুলি ভাজ। এই মাছ ছোট ছোট টুকরা কাটিয়া স্থপে দিবে। তারপরে স্থপটা আর একবার গরম করিতে চড়াইবে। এই সময়ে নেবুর রস দিয়া তবে নামাইবে।

এই স্থপ গাঢ় করিয়া 'গ্রেভি' নাম দিয়া মাছের কাটলেটের উপর দেওয়া যাইতে পারে।

৭৩৭। চিংড়ীমাছের স্থপ।

—*—

উপকরণ।—এক পোয়া ওজনের একটি বড় ঘি-ওয়ালা চিংড়ী, ঘি আধ ছটাক, জৈত্রী এক শিষ, কাগজিনেবু একটা, ছোট পেঁয়াজ ছয়টা, কাঁচালঙ্কা দু তিনটা, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, হ্যাম এক পোয়া, মটন এক পোয়া, জল প্রায় দু সের, মালাই এক ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখ। হ্যাম ও মটন ছোট ছোট করিয়া কাট।

প্রথমে চিংড়ীর কিছুই ছাড়াইতে হইবে না কেবল জল দিয়া ধুইয়া ফেল। তারপরে ইহার দাঁড়াগুলি কাটিয়া এবং আধ-ভাজা করিয়া মাংসের সহিত রাখ।

এখন চিংড়ীর খোলা ছাড়াও। মুড়া ও মাছ সব একত্রে পিষিয়া রাখ। এই খোলাগুলি না ফেলিয়া মাংসের সহিত ফেলিয়া দিবে।

নেবুটী কাটিয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। অল্প কষিয়া তাহাতে চিংড়ীর দাঁড়া খোলা ও মাংস ছাড়। এগুলি তিন চারবার নাড়াচাড়া করিয়া জল দাও। মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর যে ফেনা ফেনা গাদ

৭৩৮। এস্পারাগাস্ সুপ।

উপকরণ।—এস্পারাগাস * (একপ্রকার বিলাতী শবজী) চব্বিশ ডাঁটি, পার্শ্লি দু তিন ডাল, পেঁয়াজ দুটি, জল প্রায় এক সের, একটি ডিম, মালাই আধ পোয়া, মাখন তিন কাঁচ্চা, জায়ফল সিকিখানা, বাসী রুটি দুই স্লাইস, নুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা তিনটী, চিনি আধ তোলা।

প্রণালী।—এস্পারাগাস আনিয়া তাহার উপরের শক্ত অংশগুলি ফেলিয়া দিয়া ডাঁটিগুলি তিন চার ইঞ্চি লম্বা করিয়া কাটিয়া ধোও।

পেঁয়াজ লম্বা দিকে কুচি করিয়া কাট। পার্শ্লি দু তিন টুকরা করিয়া কাট।

কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে এক সেরটাক জল দিয়া এস্পারাগাস, পেঁয়াজ, পার্শ্লি ও কাঁচালঙ্কা সব এক সঙ্গে সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ির মধ্যে সিদ্ধ হইয়া এগুলি বেশ নরম হইয়া আসিলে পর, এস্পারাগাসগুলি আলাদা উঠাইয়া রাখ। পেঁয়াজ পার্শ্লি ও কাঁচালঙ্কা জল হইতে উঠাইয়া ফেল। কিন্তু এ জলটা রাখিয়া দিবে, ফেলিবে না। সিদ্ধ দু তিন ডাল এস্পারাগাস আলাদা রাখিয়া দিবে পরে কাজে লাগিবে। এখন বাকী এস্পারাগাস্-ডাঁটির নরম অংশ-গুলি শিলে মোলায়েম করিয়া পিষিবে।

একটা ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক মাখন, ময়দা ও চিনি একত্রে

* ইহা হক্সাহেবের বাজারে পাওয়া যাইবে।

রাখিয়া একটি কাঁটা দিয়া ফেটাও। তারপরে ফ্রাইপ্যান উনানে চড়াইয়া দাও। মিনিট তিন চার পরে পেষা এস্পারাগাস ইহাতে ঢালিয়া দিবে। একবার সবটা নাড়িয়া দাও। তারপরে সিদ্ধ জল যাহা রাখিয়া দেওয়া হইয়াছিল তাহা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। মিনিট সাত ফুটিলে পর নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে।

এস্পারাগাস্-ডাঁটি যাহা আলাদা উঠাইয়া রাখিয়াছিলে সেইগুলি মিহিন মিহিন করিয়া কাট। রুটী ছোট ছোট পাশার আকারে কাটিয়া ঘিয়ে ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ।

এখন একটি পাত্রে একটি ডিমের কুসুম ও আধ পোয়া মালাই একত্রে রাখিয়া ফেটাও। তারপরে ইহাতে এক কাঁচ্চা মাখন, নুন ও জায়ফলগুঁড়া মিশাও। টেবিলে সুপ পাঠাইবার ঠিক আগেই এই খামিরের উপরে গরম সুপটা ঢালিয়া একটি চামচ দিয়া মিলাইয়া দিবে। তারপরে ইহাতে মিহি-কাটা এস্পারাগাস ও ভাজারুটী দিবে।

এই সুপ গ্রীষ্মকালে খাইতে ভাল। যাঁহারা নিরামিষ-ভোজী তাঁহাদিগকে এই শবজী সুপ দিতে পারা যায়।

৭৩৯। শবজী দিয়া বার্লি সুপ।

উপকরণ।—পার্ল বার্লি এক মুঠি, লাল দেশী গাজর দুটা, হলদে বিলাতী গাজর একটা, পেঁয়াজ আধ ছটাক, সেলেরি তিন চার ডাঁটি, জল ছয় পোয়া, নুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা দুটা, ওটমিল বা ময়দা এক কাঁচ্চা, জায়ফল আধখানা।

প্রণালী।—পূর্ব্ব দিন রাত্রে বার্লিগুলি পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া খানিকটা জলে ভিজাইয়া রাখিবে। পরদিন সকালে ইহার জল ঝরাইয়া ফেলিবে।

দেশী গাজরের খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা করিয়া কাট। হলদে গাজরের খোসা চাঁচিয়া চাকা কাট। পেঁয়াজ স্লাইস স্লাইস করিয়া কাট। সেলেরির ডাঁটি দু তিন টুকরা করিয়া কাট। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ।

এখন একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া তাহাতে বার্লি, দু রকম গাজর, সেলেরি, পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা সব একত্রে সিদ্ধ করিতে চড়াও। আস্তে আস্তে প্রায় দুই ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে। তারপরে একটি কাঠের চামচ দিয়া এগুলি সবশুদ্ধ যতটা পার আধ-ঘাঁটা কর এবং পরে পাতলা কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেল। এই সুপে এখন নুন, গোলমরিচগুঁড়া ও জায়ফলের গুঁড়া দাও। তারপরে ময়দা বা ওটমিল একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া আরো দশ পনের মিনিট ফুটিতে দিবে। তারপরে নামাইয়া রুটীভাজা দিয়া খাইতে দিবে।

৭৪০। ক্রিম সুপ।

উপকরণ।—মটন ষ্টক এক সের, পেঁয়াজ একটা, আলু তিনটা, জৈত্রী এক শিশ, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ দু তিনটা, দুধ দেড় পোয়া, এরারুট সিকি তোলা, পার্শ্লি দু তিন

প্রণালী।—যদি মটনের ষ্টক প্রস্তুত থাকে তো তাহাই এক সের মাপিয়া লইবে। আর যদি প্রস্তুত না থাকে তো আধ সেরটাক মটন আনিয়া দু সের জল দিয়া সুপ প্রস্তুত করিয়া লইবে।

পেঁয়াজ চার টুকরা করিয়া কাট। আলু মিহি মিহি কাটিয়া রাখ।

পার্শ্লি মিহি করিয়া কুচাইয়া আলাদা রাখিয়া দিবে।

এখন এই ষ্টকে গরমমশলাগুলি সব ছাড়। পেঁয়াজ এবং আলুও দাও। প্রায় ঘণ্টাক্ষাণেক আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও। আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে সবটা ছাঁকিয়া ফেল। এখন দেড় পোয়াটাক দুধে এরারুট গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। নুন দাও। আবার সুপ আগুণে চড়াও। চামচ দিয়া নাড়িতে থাক। দু তিনবার ফুটিলে এবং অল্প গাঢ় হইয়া আসিলে ইহাতে এক তোলা মাখন ফেলিয়া দিয়া নামাইবে এবং ঢাকিয়া রাখিবে। তারপরে খাইতে দিবার আগে পার্শ্লিকুচি সুপে দিবে।

যদি এই সুপে ষ্টক বা মাংসের সুপ না দিতে ইচ্ছা কর তাহা হইলে আলু কেবল জলে অন্যান্য গরমমশলার সহিত সিদ্ধ করিতে চড়াইবে। তারপরে উপরোক্ত প্রণালীতে করিবে। কেবল শেষে ছটাকখানেক মালাই ইহাতে মিশাইবে, তাহা হইলে ইহার আস্বাদ ভাল হইবে।

৭৪১। ডিমের মুলুকতানি সুপ।

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, পোস্ত এক কাঁচ্চা, বড় দিশি হলুদ

একখানা, শুকালঙ্কা দুইটি (বড় হইলে দুইটি, ছোট হইলে তিনটী), নারিকেল-কোরা এক কাঁচ্চা, পেঁয়াজ পাঁচ কাঁচ্চা, আদা এক তোলা, ঘি দেড় ছটাক, জল দেড় সের, তেঁতুল এক কাঁচ্চা, নুন প্রায় এক তোলা, মাংস আধ পোয়া।

প্রণালী।—আস্ত ডিম আনিয়া তাহা খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া ধুইয়া রাখ।

এক বাটী জলে পোস্তদানাগুলি ঢালিয়া দাও। তাহা হইলে নীচে বালিগুলা পড়িয়া যাইবে, আর উপর হইতে পোস্তদানাগুলি ছাঁকিয়া লইবে। তারপরে পোস্তদানা, হলুদ, লঙ্কা, নারিকেল-কোরা, দুই কাঁচ্চা পেঁয়াজ ও আদাটুকু সব একত্রে পিষিয়া রাখ। অবশিষ্ট তিন কাঁচ্চা পেঁয়াজ-কুচি কাটিয়া রাখ। তেঁতুলটুকু এক পোয়া জলে ভিজাইয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে পাঁচ পোয়া জল দিয়া মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। এই সঙ্গে ডিম কয়টিও সিদ্ধ করিতে দাও। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে ডিমগুলি উঠাইয়া ঠাণ্ডা করিতে দাও এবং ইহার খোলা ছাড়াইয়া রাখ। তারপরে তিন কোয়ার্টার পরে যখন হাঁড়িতে আন্দাজ তিন পোয়াটাক জল থাকিবে তখন হাঁড়ি নামাইয়া মাংস সিদ্ধ জলটুকু একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ।

হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও। কুচি পেঁয়াজগুলি ছাড়। চার পাঁচ মিনিটের মধ্যে বেশ লাল রং হইয়া ভাজা হইলে পেঁয়াজ-গুলি উঠাইয়া রাখ। এবং ঐ ঘিয়ে খোসা ছাড়ান আস্ত সিদ্ধ ডিম-গুলা ভাজিয়া লও। মিনিট দশ পরে ডিমের গা অল্প লাল হইয়া কুঁচকাইয়া আসিলে বুঝিবে ভাজা হইয়া গিয়াছে, তখন ডিমগুলি উঠাইয়া রাখিবে। অবশিষ্ট আধ ছটাক ঘি ইহাতে ঢালিয়া দিয়া পেষা

মশলা ছাড়িয়া কষিতে থাক। মশলা কষিতে কষিতে যখন দেখিবে হাঁড়ির গায়ে দাগ লাগিয়া যাইতেছে তখন একটু জলের ছিটা দিবে। আবার নাড়িয়া নাড়িয়া কষিবে। আবার হাঁড়ির গায়ে দাগ লাগিয়া গেলে আবার একটু জলের ছিটা দিবে। এইরূপে প্রায় পনের মিনিটকাল খুন্তি বা হাতা দ্বারা নাড়িয়া কষিতে হইবে। কষিবার কালে ইহাতে এক ছটাক জল খাওয়াইতে হইবে। যখন মশলার রং তামাটে বর্ণের হইয়া আসিবে তখন মাংসসিদ্ধ জল ঢালিয়া দিবে এবং জলে ভিজান তেঁতুলটাও গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। নুন দিবে। প্রায় মিনিট পনের ফুটিলে পর একখানি কাপড়ে ইহা ছাঁকিয়া ফেলিবে। ভাজা ডিমগুলি আধখানা করিয়া কাটিয়া এই সুপে ছাড়িবে। সুপটা আবার মিনিট সাত আট ফুটিলে পর তবে নামাইবে।

ইহাতে অন্ন ভাত দিয়া খাইতে দিবে। ইহা 'কারি সুপ' নামেও অভিহিত হয়।

৭৪২। চিকেন্ ব্রথ।

উপকরণ।—একটি চিকেন (বাচ্ছামুরগী), জৈত্রী এক শিশ, ছোট পেঁয়াজ একটা, জল এক সের, পার্শ্লি দুই ডাল, টেম দু চিমটী, নুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—মুরগী সাফ করিয়া চার ভাগ করিয়া কাট। ইহার ছাল ও রগ আদি সমস্ত ভাল করিয়া সাফ করিয়া ফেল। একটি হাঁড়িতে এক সের জল দিয়া মুরগী চড়াও। ইহার সহিত পেঁয়াজ-

কুচি ও জৈত্রী ছাড়। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও। মিনিট দশ পনের পরে ইহার গাদ উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে ইহাতে নুন ও পার্শ্লি কাটিয়া দিবে। ক্রমে সিদ্ধ হইতে হইতে যখন দেড় পোয়াটাক আন্দাজ থাকিবে, নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। তারপরে ইচ্ছা হয়তো মাংসগুলি আস্ত উঠাইয়া ব্রথে দিতে পার। অথবা সব মাংসটা সুপে চটকাইয়া মিশাইয়া ফেলিয়া তারপরে ছাঁকিয়া লইতে পার।

যখন রোগীর পথ্যরূপে দেওয়া হয় তখন জৈত্রী আদি কোন গরমমশলা না দেওয়াই ভাল। তবে পার্শ্লি প্রভৃতি বাগানে মশলা দু একটা দিলে কিছু হানি হয় না।

৭৪৩। জর্ম্মন সুপ।

উপকরণ।—মটন হাড়ে মাংসে এক সের, সেলেরির মাথা দুইটা, গাজর দুইটা, সালগম দুইটা, পেঁয়াজ দুইটা, ঘি এক ছটাক, জল দু সের, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—মটন আনিয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। সেলেরি, গাজর, সালগম ও পেঁয়াজগুলি মিহি ফুলকাটা এবং সরু সরু ফিতার মত করিয়া নানা আকারে কাট। আলগোচে ধুইয়া রাখ; তা না হইলে ওগুলি ছিঁড়িয়া যাইবে।

এখন একটি হাঁড়িতে মাংস এক ছটাক জল দিয়া চড়াইয়া দাও। হাঁড়ির মুখ ঢাক। প্রায় তিন কোয়ার্টার পরে মাংস তাপিয়া উঠিলে সমস্ত জলটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। সিদ্ধ হইতে

থাকুক। এবারে একটি ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া তরকারীগুলি অল্প করিয়া লইবে। সুপের মাংস প্রায় আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে এই শবজিগুলি ছাড়িবে এবং নুন দিবে। ইহার পরে আরো দেড় ঘণ্টা আস্তে আস্তে পাকিলে পর তবে সুপ নামাইবে।

ইহা ষ্টু এবং সুপের মাঝামাঝি। জর্ম্মনরা অনেক সময় ইহা সুপের পরিবর্ত্তে খায়। সুপের পরিবর্ত্তে দিতে হইলে ইহার হাড়-গুলি বাছিয়া ফেলিয়া দিবে। ইহার মাংস আস্ত থাকিবে অথচ এমন সিদ্ধ হওয়া চাহি যে মুখে দিলে যেন আর চিবাইতে হইবে না।

৭৪৪। চিকেনের জগ্ সুপ।

উপকরণ।—চিকেন দুটি, দারচিনি সিকি তোলা, আদা দু তিন চাকা, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—চিকেন দুটি সাফ করিয়া ফেল। তারপরে ইহার যত রগআদি আছে একটি একটি করিয়া বাছিয়া পরিষ্কার কর। এখন আধ-থোড়া কর। এবারে একটি বুয়েমে এগুলি রাখ। আদা, দারচিনি ও একটু জল দাও। বুয়েমের মুখে ঢাকা দিয়া তাহার উপরে আবার ময়দা-গোলা দিয়া আঁটিয়া দাও। বুয়েমের গলার উপরে উঠিতে না পারে এমনি হাঁড়িতে জল থাকিবে। তারপরে প্রায় পাঁচ ঘণ্টা এই প্রকার ভাপে সিদ্ধ হইলে পর একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া এই যূষটা খাইতে দিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা দুর্ব্বল রোগীর পক্ষে খুব বলকর।

৭৪৫। মক্ টার্টল্ সুপ।

উপকরণ।—ভেড়ার মাথা দুইটা, পা * আটটা, জল পনের পোয়া, গোলমরিচ-গুঁড়া আধ তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ চার পাঁচটী, ছোট এলাচ দুটি, গরমমশলা-গুঁড়া সিকি তোলা, মুরগীর ডিম তিনটী, পাঁতি বা কাগজিনেবু একটি, চিনির রং এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, পার্শ্লি দু ডাল, টেম (এই শাক বিশেষ সুপ প্রভৃতিতে গন্ধের জন্য ব্যবহৃত হয়) দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—ভেড়ার মুণ্ডটা গরম জলে ডুবাইয়া উপরের লোমগুলা সাফ করিয়া ফেল। পাগুলা গরম জলে ডুবাইয়া ডুবাইয়া উপরের লোমগুলা ও ক্ষুর ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে পাগুলা ধুইয়া লম্বা-দিকে ছুরি দিয়া অল্প চিরিয়া রাখ। ইহার ভিতরের চর্ব্বিটা বাহির করিয়া ফেল। এবার পাগুলা থেঁতলাইয়া রাখ। একটি বড় সুপের হাঁড়িতে পনের পোয়া জল চড়াও। ইহাতে মাথা ও পাগুলা ফেলিয়া দাও। মিনিট পনের কুড়ি পরে ইহার গাদ উঠিলে উঠাইয়া ফেলিবে। এখন আস্তে আস্তে প্রায় ছয় সাত ঘণ্টা সিদ্ধ হইতে দাও। (সুপ চড়াইবার এক ঘণ্টা পরে ইচ্ছামত মটনের মাথার ব্রেন, জিভ এবং গালের দুধারের মাংস বাহির করিয়া লইতে পার। পরে ইহাতে কাজ দেখিবে।) যখন সুপ প্রায় দেড় সের আন্দাজ থাকিবে তখন আঙ্গুলে সুপ লইয়া দেখিবে চিনির রসের মত তার বাঁধিয়াছে কি না অর্থাৎ চটচটে হইয়াছে কি না; ঐরূপ হইলে তখন নামাইবে। ঠাণ্ডা হইতে দিবে। সুরুয়ার উপরে ঘি জমিয়া

* ক্ষুর হইতে হাঁটু পর্য্যন্ত; ইহা সুপেতে কাজে লাগে। হাঁটুর উপরের মাংসকে রাং বলে।

গেলে হাঁসের বা পায়রার তিন চারটী শাদা পালক দ্বারা ঘি কাটিয়া অর্থাৎ উঠাইয়া ফেলিয়া আর একটি পাত্রে রাখিয়া দাও। এই ঘি বা চর্ব্বি অন্য কাজে লাগিবে। তারপরে সুরুয়াটা একটি ঝাড়নে করিয়া ছাঁকিয়া ফেল। ইহাতে একটুও যেন চর্ব্বি না থাকে।

এবারে আর একটি হাঁড়িতে দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ, দুটি ডিম খোলাশুদ্ধ ভাঙ্গিয়া দিবে। এবং উহাতেই কাগজি বা পাতি-নেবুররস এবং তাহার খোলা, তিন চারিটী পার্শ্লিপাতা-কুচি ও টেম, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা সব একত্রে ফেটাইয়া পূর্ব্বপ্রস্তুত সুরুয়াটা উহাতে মিশাও। আবার হাঁড়ি উনানে চড়াও। হাঁড়ি উনানে চড়াইলে ইহার গাদ উঠিবে। যদি ঐ গাদটা ফাটিয়া ফাটিয়া যায় তাহা হইলে বুঝিবে সুরুয়াতে আর চর্ব্বি নাই। ঘোলা ঘোলা হইলে বুঝিবে চর্ব্বি আছে। চর্ব্বি আছে বুঝিলে ইহাতে আর একটি খোলাশুদ্ধ ডিম ভাঙ্গিয়া দিবে, তাহা হইলে সুরুয়ার গাদ ফাটিতে আরম্ভ করিবে। গাদ ফাটিতে আরম্ভ হইলে পর ইহার নীচে পরিষ্কার জলের মত দেখিতে পাইবে। এখন ইহাতে চিনির রং দাও। তাহা হইলে সুপের রং ঠিক চায়ের রংএর মত লাল হইবে, তারপরে নামাইবে। এখন চারিটী খুঁটিতে একটি মোটা কাপড় বা টেবল-নেপকিনের চার কোণ শক্ত দড়ি দিয়া বাঁধ। উহাতে সুপটা ঢালিয়া ছাঁকিয়া লও। নীচে একটি বাসন রাখ। ঐ বাসনে সুপটা আস্তে আস্তে ঝরিতে থাকুক।

এখন ব্রেন বা মাথার ঘিটাকে ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া রাখ, কতকগুলি ডিমের গুল্লা (egg ball) * প্রস্তুত কর। মাংস একটু ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া রাখ। কিম্বা মাংসের ফুফু বা ছোট

---

* ১৬০ পৃষ্ঠায় "সুপের জন্য ডিমের গুলি" দেখ।

ছোট বল করিয়াও দিতে পার।

সুরুয়া কাপড় হইতে সব ঝরিয়া গেলে তাহাতে এই ডিমের গুলি প্রভৃতি, নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিবে।

৭৪৬। মটন্ ব্রথ্।

উপকরণ।—ভেড়ার বা ছাগলের গলা বা কোমরের হাড়সমেত মাংস আধসের, জল দেড় সের।

প্রণালী।—মাংসের ছাল, চর্ব্বি ও রগআদি সব ভাল করিয়া সাফ করিয়া ফেল। টুকরা টুকরা করিয়া কাট। একটি হাঁড়িতে জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের পরে ইহার ফেনার মত গাদ উঠিলে সেটা উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও। হাঁড়ি ভাল করিয়া ঢাকিয়া দাও। যখন আড়াই পোয়া আন্দাজ জল থাকিবে নামাইয়া ছাঁকিবে। তারপরে ঠাণ্ডা হইতে দিবে। ইহার উপরে সমুদয় চর্ব্বি জমিয়া গেলে পালক দ্বারা উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে আর একবার ছাঁকিয়া গরম করিয়া খাইতে দিবে।

ইচ্ছামত ইহাতে নেবু, নুন, গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া খাইতে দিতে পারা যায়।

একটু ময়দা অল্প দুধে বা জলে গুলিয়া সুরুয়াতে ঢালিয়া দিয় ফুটাইলে বেশ গাঢ় হইয়া যাইবে।

ইহাতেও ভার্মিসিলি, মেকরনি, পাল্‌বার্লি ইত্যাদি দেওয়া যায়। শবজীর ফুল কাটিয়াও দিলে বেশ হয়।

৭৪৭। ব্রেন্ ব্রথ।

উপকরণ।—একটি ভেড়ার বা পাঁটার আস্ত মুণ্ড, জল দু সের, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, উষ্টার সস * আধ ছটাক, পেঁয়াজ একটি, ভাল মাখন এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া ভেঁড়ার মুণ্ডটা উহাতে ছাড়িয়া দাও। গাদ উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে ইহাতে বাগানে মশলা দিবে। প্রায় তিন কোয়ার্টার পরে মুণ্ড হইতে জিভটা আর গালের মাংস বাহির করিয়া লইবে। এই জিভ্ ও গালের মাংসে অন্য কিছু খাবার হইবে। এবারে এই মুণ্ডটা এমন সিদ্ধ হইতে দাও যেন ইহার ব্রেন্ আদি সব গলিয়া মিশিয়া যায়। তবে এ ব্রথ ঠিক দুধের মত দেখিতে হইবে। তখন নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। প্রায় পোয়া তিন জল থাকিবে। আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে মাখন দিয়া পেঁয়াজ-কুচি ছাড়। পেঁয়াজ লাল হইলে তাহাতে সুরুয়া ঢালিয়া দাও। নুন ও

---

* "Lea perrins" মার্কা যুক্ত উষ্টার সস্‌ই খাঁটী। ইহা হক্‌সাহেবের বাজার, টেরিটি বাজারে বা oilman store এর

গোলমরিচ-গুঁড়া দাও। একবার ফুটিয়া উঠিলেই দম্ দিয়া নামাইয়া ফেলিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা তোষ-করা রুটীর সহিত খাইতে দাও।

৭৪৮। বাদামের সুপ।

উপকরণ।—ভেড়ার গলা একটা, চারিটা পা (হাঁটু হইতে ক্ষুর পর্য্যন্ত যে অংশ তাহাকেই পা বলা যায়), মুরগী একটা, জল ন পোয়া, খোলাসমেত বাদাম আধ পোয়া, দুধের সর বা মালাই এক ছটাক, দুটো ডিমের কুসুম, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, ঘি দুই কাঁচ্চা, পেঁয়াজ একটা।

প্রণালী।—ভেড়ার গলাটা আনিয়া টুকরা টুকরা করিয়া কাট। পাগুলা * সাফ করিয়া ফেল। মুরগীটা সাফ করিয়া আস্ত রাখিয়া দাও। বাদামগুলি ভাঙ্গিয়া ভিজাইতে দাও।

একটি হাঁড়িতে নয় পোয়া জল চড়াইয়া দাও। ইহাতে ভেড়ার গলা, পা এবং আস্ত মুরগীটাকে সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় দেড় ঘণ্টা কি দুই ঘণ্টা পরে ইহার জল মরিয়া তিন পোয়া আন্দাজ থাকিলে নামাইয়া একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া তারপরে ঠাণ্ডা হইতে দাও। ঠাণ্ডা হইলে পর, সুপের উপরে যে চর্ব্বি জমিয়া থাকিবে সেই চর্ব্বিটা কাটিয়া অর্থাৎ পালক দিয়া উঠাইয়া ফেলিবে।

ভিজান বাদামের খোলা ছাড়াইয়া পিষিয়া রাখ। মুরগীর

বুকের মাংসটাও মিহি করিয়া পিষিয়া লও। মালাই ও ডিমের সিদ্ধ কুসুম দুটা কাঁটায় করিয়া ফেটাইয়া লও। এখন বাদাম-বাঁটা, বাঁটা মাংস ও ফেটান মালাই সব একত্রে মিশাইয়া সুপের সহিত মিশাও। কাপড়-ছাঁকা কর। আবার হাঁড়ি চড়াও। ঘি দাও। পেঁয়াজ-কুচি ছাড়। পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে উহাতে সুপ ঢালিয়া বাঘার দিবে। তারপরে ইহাতে নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দাও। ইহা আর ফুটিবার দরকার নাই। খুব ধোঁয়া বাহির হইলেই নামাইয়া ফেলিবে।

৭৪৯। মেকরনি সুপ।

প্রণালী।—ইহা ভার্মিসিলি সুপেরই মত করিতে হইবে।

৭৫০। কাঁচা মাংসের রস।

প্রণালী।—পাঁটা বা ভেঁড়ার মাংস আনিয়া তাহার ছাল চর্ব্বি আদি ভাল করিয়া পরিষ্কার করিয়া ফেলিবে। মাংসটা কিমা করিয়া লইবে। তারপরে মাংসটা নেবুর রস ও নুন দিয়া এক ঘণ্টা কাল বা তাহার কিছু বেশী ভিজাইয়া রাখিবে। পরে একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া রস বাহির করিবে। এই মাংস রস

যে রোগীর গায়ে কিছুমাত্র রক্ত নাই তাহার পক্ষে এই রকম যূষ আজকাল ডাক্তারেরা ব্যবস্থা করেন।

৭৫১। চিকেন্ ব্রথ।

উপকরণ।—একটি চিকেন্, পেঁয়াজ একটা, বাগানেমশলা ছ এক ডাল, নুন দুয়ানি ভর, গোলমরিচ-গুঁড়া দুয়ানি, ভর, জল দেড় সের।

প্রণালী।—চিকেন (বাচ্ছামুরগী) সাফ করিয়া চার টুকরা করিয়া কাট। ধোও। হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও। বাগানে মশলা দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া দাও। পেঁয়াজ চাকা-কাটিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। আস্তে আস্তে ফুটুক। ঘণ্টা দুই পরে দেড় পোয়া আন্দাজ সুরুয়া থাকিলে নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেল। তারপরে নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া খাইতে দাও।

ইচ্ছামত ইহাতে ভার্মিসিলি, মেকেরনী, পার্লবার্লি দিতে পার।

যদি ব্রথ গাঢ় করিতে চাও তো একটু ময়দা বা এরারুট জলে গুলিয়া সুরুয়াতে ঢালিয়া দিবে—গাঢ় হইয়া যাইবে।

ইহা রোগীকে খাইতে দিতে পারা যায়।

চতুর্বিংশ অধ্যায়।

মাছ।

প্রয়োজনীয় কথা।

ইংরাজী আহারের জন্য মাছ রাঁধিতে গেলে কতকগুলা হাবজা গোবজা রাঁধিলে চলিবে না। কতকগুলি নির্দ্ধারিত রকমের খাবার আছে সেইগুলি দিতে হইবে। যেমন বয়েল (সিদ্ধ), ফ্রাই (ভাজা), ষ্টু, ব্রয়েল। তবে ভিন্ন ভিন্ন রকম সস, স্যালাড, গ্রেভি ইত্যাদি দিয়া ইহাকে সুন্দর করিয়া সাজাইতে হইবে, তবে ডিনার টেবিলের শোভা হইবে। টেবিলের জন্য মাছ যত কম কাঁটাওলা হইবে ততই ভাল। সেই জন্য ইংরাজী খাবারের জন্য মাছ কাটিতে হইলে দু পাশ হইতে খালি মাছটা কাটিয়া লইতে হয়; আর কাঁটা মুড়া সব পড়িয়া থাকিবে। যে ভাল রাঁধুনি হয় তাহা হইতে সস্ গ্রেভি সুপ ইত্যাদি প্রস্তুত করে। আমরা হইলে হয় তো কাঁটা চড়চড়ি কি কাঁটা ভাজা বা মুড়ার ঘণ্ট অথবা অম্বল রাঁধি। আমাদের অনেক দেশীয় মাছের খাবারও ডিনারে চলিতে পারে।

'ষ্টু'টা প্রায়ই ব্রেকফাষ্টে ব্যবহৃত হয়। তবে সুপের বদলে ছোট খাট দৈনিক ডিনারে দিলে কিছু হানি নাই। বড় ডিনারে ষ্টু

ভোজনবিধি।—ডিনারে মাছের ডিস ঠিক সুপের পর দিবার নিয়ম। মাছের ডিস খাইবার সময় আলাদা পিরিচে করিয়া বরাবর পাঁউরুটী স্লাইস কাটিয়া দিয়া যাইবে।

৭৫২। ট্যাংরা মাছের করমচা দিয়া ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—ডিমওয়ালা ট্যাংরামাছ বারটী, আদা এক গিরা, পেঁয়াজ সাত আটটী, কাঁচালঙ্কা পাঁচ ছয়টী, তেজপাতা দুখানি, পার্শ্লি ও সেলেরি দু ডাল, করমচা বাইশটী, নুন আধ তোলা, ময়দা দুই কাঁচ্চা, জল নয় ছটাক।

প্রণালী।—আদা চাকা চাকা করিয়া কাট, পেঁয়াজ লম্বাদিকে কুচাও।

কাঁচালঙ্কাগুলির বোঁটা ছাড়াইয়া অর্দ্ধেক আস্ত রাখিয়া দাও এবং বাকিগুলা অর্দ্ধেক করিয়া চিরিয়া রাখ। করমচাগুলি অর্দ্ধেক করিয়া কাটিয়া বিচি বাহির করিয়া জলে ভিজাইতে দাও।

মাছগুলির শুঁয়া কাট। গলার কাছে কাটিয়া পিত্তাদি বাহির করিয়া ফেল। এবারে মাটীতে মাছ ঘষড়াইয়া যতটা পার লাল বাহির করিয়া ক্রমাগত জল দিয়া ধোও। যখন দেখিবে বেশ শাদা হইয়াছে তখন আর ধুইতে হইবে না।

একটি হাঁড়িতে আধসের জল চড়াইয়া তাহাতে আদা, পেঁয়াজ লঙ্কা ও তেজপাতা ছাড়। দশ মিনিট জল ফুটিলে মাছ ও করমচা ছাড়। নুন দাও। মাছ দিবার পর মিনিট পাঁচ ফুটিলে, ময়দা এক ছটাক জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও।

নাড়িয়া হাঁড়ি ঢাকা দাও, মিনিট আট নয় পরে নামাও। ইহা প্রস্তুত হইতে সর্ব্বশুদ্ধ প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট সময় লাগিবে।

ভোজন বিধি।—সকালে ব্রেক্‌ফাষ্টে ভাতের সঙ্গে দিতে পার। রাত্রে দৈনিক ডিনারে ইহা সুপের পরিবর্ত্তে দিতে পারা যায়। যাহারা বেশী মশলা খাইতে চায় না, তাহারাই ইহা দিয়া ভাত খাইতে পারে।

৭৫৩। রুইমাছের কাঁচা আম দিয়া ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—একপোয়া রুইমাছ, বড় পেঁয়াজ তিনটী, কাঁচালঙ্কা পাঁচটী, আদা এক তোলা, জল সাত ছটাক, কাঁচা আম তিনটী, ময়দা দুই কাঁচ্চা, নুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রণালী।—পেঁয়াজ তিনটী চাকা করিয়া বানাও। কাঁচালঙ্কা-গুলি চিরিয়া রাখ। আদা চাকা চাকা কাট।

মাছের আঁশ ছাড়াইয়া ছয় বা আট টুকরা করিয়া কাটিয়া ধুইয়া রাখ।

কাঁচা আমের খোসা ছাড়াইয়া চার ফালি করিয়া রাখ।

একটী হাঁড়িতে দেড়পোয়া জল চড়াইয়া তাহাতে পেঁয়াজ আদা কাঁচালঙ্কা ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। প্রায় দশ মিনিট পরে জল ফুটিয়া উঠিলে আম আর মাছ দাও। ছয় সাত মিনিট পরে আম ভাপিয়া উঠিলে নুন দাও তারপরে এক ছটাক জলে ময়দা গুলিয়া তাহাতে ঢালিয়া দাও। ছয় সাত মিনিট ফুটিলে তবে নামাইবে। এই ষ্টু শাদা এবং গাঢ় হইবে।

গুণাগুণ—

রোহিতঃ সর্ব্বমৎস্যানাং বরোবৃষ্যোঽর্দ্দিতার্ত্তিজিৎ।
কষায়ানুরসঃ স্বাদুর্বাতঘ্নো নাতি পিত্তলঃ॥

(রাজবল্লভ)

রুইমাছ মাছের মধ্যে শ্রেষ্ঠ, ধাতু পুষ্টিকর, অর্দ্দিত বায়ু নাশক, কষায় রস, স্বাদু, বাত নাশক ও অতি পিত্তকর নহে।

ভোজন বিধি।—ইহা গ্রীষ্মকালে খাইতে খুব ভাল লাগে। ইহার সঙ্গে অন্ন করিয়া স্বতন্ত্র পাত্রে ভাত দিবে।

৭৫৪। ইলিশ মাছের ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—বড় ইলিশ মাছ একটি, পেঁয়াজ দু তিনটী, আদা আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা তিন চারিটী, ছোট বিলাতী বেগুণ আটটী, বড় হইলে দুটী, জল দেড়পোয়া, তেজপাতা দুখানা, পাকা বা কাঁচা তেঁতুল দুছড়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর, ময়দা এক কাঁচ্চা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল অথবা ধনে শাক দু তিন ডাল।

ইলিশ মাছ বানান।—মাছ আনিয়া বঁটী বা ছুরি দিয়া ইহার পরিষ্কার করিয়া আঁশ ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে মাছটী ভাল করিয়া ধোও। তারপরে একটী থালার উপরে বঁটী রাখিয়া মাছ বানাও। ইহার রক্তই তেল; সেই জন্য এ মাছ ধুইয়া বানাইতে

মাছ বানাইবার সময় সচরাচর আমরা মাছটা দুই ভাগে বিভক্ত করিয়া লই। শিরের কাঁটার এক অংশকে পেটি বলি আর এক অংশকে গাঁৎ বলি। যে ধারে তেলাদি থাকে তাহাকে পেটি বলি আর যে অংশে মাছ থাকে তাহাকে গাঁৎ বলি। ইলিশ মাছ বানাইবার সময় ইহাতে যে কয়টা অজীর্ণকারক জিনিশ আছে সেগুলি বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে।

গাঁতের দিকের অংশে দুধার হইতে দুইটা সুতার মত শির টানিয়া বাহির কর। ইহাকে সচরাচর পৈতা নামে অভিহিত করা হয়। তার পরে মাছটা ফালা ফালা করিয়া বার টুকরা কাট। ল্যাজার পাথ-নার মধ্যখানে কয়লার মত থাকে সেইটা কাটিয়া বাহির করিয়া ফেলিবে। তারপরে মুড়ার দুটা ফুল্‌কা বাহির করিয়া ফেল। তাহার সঙ্গে দুটো গোল নখের মত বাহির হইয়া আসিবে। ইহাকে ঘোড়ার খুর বলে। এবারে দুই কান্‌কো হইতে দুটা সরু সাদা টিক্‌টিকির ল্যাজের মত বাহির কর। ইহাকে টিক্‌টিকির ল্যাজ বলে।

ইলিশ মাছ খাইতে ভাল কিন্তু এই কয়টী অখাদ্য জিনিশ ইহা হইতে বাছিয়া ফেলিতে হইবে। এগুলি খাইলে অজীর্ণ হয়।—খুর, টিক্‌টিকির ল্যাজ, পৈতা, কয়লা।

শাদা ষ্টুর জন্য ইলিশমাছ বানাইবার পর ধুইতে হইবে। কিন্তু অন্য রান্নার জন্য ধুইতে হইবে না।

প্রণালী।—ইলিশ মাছ বানান হইলে ধুইয়া রাখ। মাছের মুড়া আস্ত রাখ। পেঁয়াজ চাকা করিয়া কাট। বিলাতী বেগুণ আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। বড় হইলে চার টুকরা করিয়া

ছুটা বা আস্ত রাখ। বাগানে-মশলা দু তিন টুক্‌রা করিয়া কাটিয়া রাখ।

আধ ছটাক জলে দু ছড়া তেঁতুল ভিজাইতে দাও।

একটি হাঁড়িতে জল চড়াও। তাহাতে আদা, পেঁয়াজ, কাঁচা-লঙ্কা, তেজপাতা, বাগানে-মশলা ছাড়িয়া উনানে চড়াও। মিনিট আট দশ পরে জল ফুটিলে মাছ, নুন ও বেগুণ ছাড়। আরো দশ মিনিট পরে মাছ আদি সিদ্ধ হইয়া গেলে তেঁতুলের মাড়িতে ময়দা মিশাইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। দু তিনবার ফুটিলেই নামাইবে। ইহার রং দেখিতে বড় সুন্দর হয়।

গুণাগুণ।—আয়ুর্ব্বেদে ইলিশ মাছের গুণ লিখিত আছে—

ইল্লিশো মধুরঃ স্নিগ্ধো রোচনো বহ্নিবর্দ্ধনঃ।
পিত্তকৃৎকফকৃৎ কিঞ্চিল্লঘুর্ব্যোঽনিলাপহঃ॥

ইলিশ মাছ স্নিগ্ধ, রোচক মধুর ও বলবর্দ্ধক, পিত্তকারী ও কিঞ্চিৎ কফকারী, লঘু, পুষ্টিকর ও বাতনাশক।

৭৫৫। চিতল মাছের ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—পাকা চিতল মাছের পেটি এক পোয়া, পেঁয়াজ তিনটি, কাঁচালঙ্কা পাঁচটি, আদা একগিরা, জল তিন পোয়া, নুন আধ তোলা, পাকা তেঁতুল দু ছড়া, ধনেশাক দু তিন ডাল।

চিতল মাছ বানান।—চিতল মাছের ছোট ছোট আঁশ অনেকে ছুলিতে পারে না, সেই জন্য মাছওলীদের কাছেই ছাড়াইয়া লইয়া আসে। বাড়ীতে ছুলিতে হইলে একটি ঝামা দিয়া ল্যাজার দিক হইতে উপর দিকে ঘষড়াইয়া যাইবে। ইহাতে সব আঁশ উঠিয়া যাইবে। অথবা এক খানি ছুরির উল্টাপিট দিয়া ঘষড়াইলেও আঁশ উঠিয়া যাইবে।

প্রথমে মাছের মুড়া কাটিয়া ফেলিবে। পেটির মাছ আলাদা করিবে। তারপরে গাঁতের মাছ আবার কাঁটার দু পাশ হইতে কাটিয়া তারপরে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিবে। গাঁতের মাছে ছোট-ছোট কাঁটা, সেই জন্য খুব মুচ্‌মুচে করিয়া ভাজিবার জন্য রাখিবে। পেটির মাছে বড় বড় কাঁটা গলায় লাগিবে না। ইহাতে তরকারী করিতে সুবিধা। কিন্তু ষ্টুয়ের জন্য চিতল মাছের পেটি লইবে। পেটিতে তেল ভরা।

মাছ ভাল করিয়া ধুইবে।

প্রণালী।—পেঁয়াজ লম্বাদিকে কুচিকর। কাঁচালঙ্কা দুটি চিরিয়া রাখ, বাকী আস্ত রাখিয়া দাও। আদা চাকা চাকা কাট। ধনে-শাক দু তিন ভাগে কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়ি করিয়া পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা, আদা ও ধনেশাক সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। দশ মিনিট পরে মাছ ছাড়, নুন দাও, তেঁতুল জলে গুলিয়া সেই জল দাও। আরো মিনিট দশ পরে নামাইবে। সবশুদ্ধ কুড়ি মিনিট লাগিবে।

৭৫৬। চিতল মাছের ষ্টু বিলাতী বেগুণ দিয়া।

——:০:——

উপকরণ।—চিতল মাছ তিন পোয়া, বিলাতী বেগুণ কুড়িটী, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা দেড় তোলা, কাঁচালঙ্কা সাত আটটী, নেবু তিনটী (রস দেড় ছটাক,) নুন কম বেশী প্রায় পোন তোলা, ময়দা এক কাঁচ্চা, আলু দেড় ছটাক, বাগানে মশলা (পার্শ্লি, সেলেরি ও পুদিনা) পাঁচ ছয় ডাল, জল দেড় সের।

প্রণালী।—একটি ঝামা দিয়া চিতল মাছের উপরে ডানা পর্য্যন্ত ঘষড়াইয়া ঘষড়াইয়া ইহার আঁশ উঠাইয়া ফেল। চিতল মাছের বড় ছোট ছোট আঁশ সেই জন্য বঁটি অপেক্ষা ঝামা বা ছুরি দিয়া চাঁচিয়া আঁশ বাহির করিলে ভালরূপে সুবিধা হয়। তারপরে মাছ আড় ভাগে লম্বা ফালা ফালা করিয়া আট নয় টুক্‌রা করিয়া কাট। ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল। বিলাতী বেগুণ গুলি আধখানা করিয়া রাখ। পেঁয়াজের খোলা ছাড়াইয়া চাকা বানাও। আদারও খোসা ছাড়াইয়া চাকা২ করিয়া কাট। কাঁচালঙ্কা তিন চারিটী চিরিয়া রাখ আর তিন চারিটী কাঁচালঙ্কার বোঁটা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও। আলুর খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা বানাইয়া রাখ। বাগানে-মশলার মধ্যে সেলেরি দুই ডাল, পুদিনা দুই ডাল আর পার্শ্লি দুই ডাল লও। কাঁচালঙ্কা ছাড়া সব ধুইয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা চিরিবার আগেই ধুইয়া লইবে।

হাঁড়িতে তিন পোয়া জল চড়াইয়া দাও। তাহাতে আলু, পেঁয়াজ, আদা, কাঁচালঙ্কা ও বাগানে মশলা ছাড়িয়া দাও। প্রায় দশ বার মিনিট সিদ্ধ হইলে পর আলু টিপিয়া দেখিবে সিদ্ধ হই-

হয়াছে কি না। আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে তবে মাছ ছাড়িবে। ইহার পরেই বিলাতী বেগুণ ও নুন ছাড়িবে। আর আট দশ মিনিট ফুটিলে পর বিলাতী বেগুণের লাল রং বাহির হইলে এবং বেগুণ গুলি নরম হইয়া আসিলে নেবুর রস দিবে। দু একবার ফুটিলেই ময়দাটুকু আধপোয়া জলে গুলিয়া তাহা হাঁড়িতে ঢালিয়া দিয়া একবার নাড়িয়া দাও। মিনিট তিন চারি ফুটিয়া অল্প গাঢ় রকম হইয়া আসিলে নামাইবে। ইহা কুড়ি হইতে ত্রিশ মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে। বাগানে মশলা না দিলেও চলে। সুগন্ধের জন্য উহা দেওয়া যায়।

গুণাগুণ।—

"চিত্রফলো গুরুঃ স্বাদুঃ স্নিগ্ধো বৃষ্যোবলপ্রদঃ।"

(রাজবল্লভ)

চিতল মৎস্য গুরুপাক স্বাদু স্নিগ্ধ ধাতুপুষ্টিকর ও বলদায়ক।

৭৫৭। আলু দিয়া ভেটকী মাছের ষ্টু।

——:০:——

উপকরণ।—দেড়পোয়া ওজনের ভেটকী মাছ একটি, আটটী ছোট আলু, ছোট পেঁয়াজ ছয়টি, আদা দেড় গিরা, কাঁচালঙ্কা ছয়টি, পার্শ্লি এবং সেলেরি শাক ছ ডাল, তিনখানি কাঁচা তেঁতুল, জল আধসের, নুন প্রায় বার আনি ভর।

ভেটকী মাছ বানান।—ভেটকী মাছ আনিয়া আগে তাহার ডানাগুলি কাট। তারপরে আঁশ ছাড়াও। তারপরে গলার কাছে

কাটিয়া মুড়াটা আলাদা করিয়া ফেল। ইহার পিত্ত তেলাদি বাহির কর। ভেটকী মাছের তেল খাওয়া প্রচলিত নাই। ইহার তেলটা ঠিক মানুষের পাঁচ অঙ্গুলির মত দেখিতে। মাছ ফালা ফালা করিয়া কাটিয়া রাখ। মুড়ার ফুল্‌কা বাহির করিয়া আস্ত রাখিয়া দাও। ধোও।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা করিয়া কাট। পেঁয়াজ ও আদা চাকা চাকা করিয়া বানাও। কাঁচালঙ্কা দুইটি চিরিয়া রাখ। দুইটি আস্ত দাও। বাগানে মশলা এক অঙ্গুলি সমান লম্বা করিয়া কাট। তিনখানি কাঁচা তেঁতুল সিদ্ধ করিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে আলু, পেঁয়াজ, আদা ও লঙ্কা আধসের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। ক্রমে দশ পনের মিনিট পরে আলু সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে দেখিলে মাছ ছাড়িবে, নুন দিবে। তিন চার মিনিটের মধ্যে মাছ ভাসিয়া আসিলেই সিদ্ধ কাঁচা তেঁতুল এক ছটাক জলে গুলিয়া ছিব্‌ড়া ফেলিয়া তাহার জলটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। তারপরে আর পাঁচ ছয় মিনিট ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে।

ভেটকী মাছের ষ্টুতে বিলাতী বেগুণ দিলেও বেশ হয়।

৭৫৮। ইলিশ মাছের ট্রামফ্রাডু।

—:o:—

উপকরণ।—ইলিশ মাছ সাত ছটাক, নুন আধ তোলা, কাগজি নেবু একটি, নারিকেল একটি, ঘি এক ছটাক, জল এক পোয়া, পেঁয়াজ ছয়টী, আদা আধখিরা, শুক্‌নালঙ্কা দুটি, পেঁয়াজ দশটী,

দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ নয়টা, জৈত্রী একটা, কাঁচালঙ্কা চারিটী।

প্রণালী।—ইলিশ মাছ ফালা ফালা করিয়া বানাও। কাগ্‌জি নেবুর রস করিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া একপোয়া গরম জলে ভিজাইয়া তাহার দুধ বাহির কর। ছয়টী পেঁয়াজ, আদা, শুক্নালঙ্কা পিষিয়া রাখ। ছোট পেঁয়াজগুলি লম্বা কুচি কাট। এই কুচান পেঁয়াজের সহিত গরম মশলাগুলি রাখিয়া দাও। আস্ত কাঁচালঙ্কা ইহারই সহিত রাখ।

ঘি চড়াও। গরম মশলা, কুচান পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা ছাড়। অল্প লাল হইয়া আসিলে নুন দাও। দুই একবার খুন্তি দিয়া নাড়িয়া বাঁটা মশলা ছাড়। নাড়। প্রায় সাত আট মিনিট অমনি কষিয়া তারপরে নারিকেল দুধের ছিটা দিয়া দিয়া কস। মসলা বেশ লাল হইয়া আসিলে বাকী দুধটা ঢালিয়া দাও। মাছ ছাড়। মাছ ভাপিয়া গেলেই নেবুর রস দিয়া নামাইয়া ফেলিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা দিবার সময় আলাদা পাত্রে ভাত ধরিবে। অল্প ভাতের সহিত খাইতে হইবে।

৭৫৯। লাউয়ের ট্রামফ্রাডু।

উপকরণ।—পাটনাই পেঁয়াজ একটা, দিশি পেঁয়াজ তের-চৌদ্দটা, আদা এক তোলা, শুক্নালঙ্কা একটা, একফালি লাউ, বাগ্‌দা

দেড় ছটাক, লঙ্গ চার পাঁচটী, ছোট এলাচ তিনটা, কাঁচালঙ্কা দুটি, তেজপাতা একখানা, জল পাঁচ পোয়া, দারচিনি সিকি তোলা।

চিংড়ী মাছ বানান।—চিংড়ী মাছের শুঁয়া কাটিয়া ফেল। মাথার যে অংশে চোখ আছে খানিকটা কাটিয়া ইহার মাথায় যে কাদা আছে বাহির করিয়া ফেলিবে। মুড়ার পাগড়ি অর্থাৎ খোলা সব সময় খুলিয়া ফেলিবার আবশ্যক নাই। যখন মুড়াতে লাল ঘি-ভরা থাকিবে মুড়ার পাগড়ি রাখিয়া দিবে। আর যখন ঘি না থাকে খুলিয়া ফেলিবে। তার পরে গায়ের জামা খুলিয়া কেবল লেজের কাছে ডানার কাপড়টা রাখিয়া দিবে। চিংড়ী মাছের পিঠের উপরে একটা কাল শিরের মত থাকে সেটা মুড়ার দিক হইতে টানিয়া বাহির করিয়া ফেলিবে। তার পরে মাছ ধুইবে। ঝোল প্রভৃতির জন্য চিংড়ী মাছ বরাবর এইরূপে বানাইতে হইবে।

প্রণালী।—একটি বড় পাটনাই পেঁয়াজের সিকি খানা লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজ, আধ গিরা আদা, একটি শুক্না লঙ্কা একত্রে পিষিয়া একটি পাত্রে রাখ। পেঁয়াজ কুচি, নুন, চিংড়ী সব এই বাঁটা মশলার সহিত রাখ।

লাউয়ের খোলা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাও। ধুইয়া রাখ।

নারিকেল কুরিয়া তাহাতে প্রায় পাঁচ পোয়া গরম জল মিশাও। এবং কাপড়ে ছাঁকিয়া দুধ বাহির কর। প্রায় দেড় সের দুধে জলে হইবে।

দিশি পেঁয়াজ চাকা কাট। আধ তোলা আদা চাকা কাট। ধুইয়া রাখ।

হাঁড়িতে দেড় ছটাক ঘি চড়াও। লঙ্গ, ছোট এলাচ ও দারচিনি ছাড়িয়া ঘিয়ে দাগ দাও। যখন গরমমশলার গন্ধ বাহির হইবে আদা ও পেঁয়াজ-চাকা ছাড়িয়া ভাজিবে। পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে মশলা-মাখা মাছ ঢালিয়া দাও। একখানি তেজপাতা ছাড়। কষ। বেশ লাল হইয়া আসিলে লাউ দাও। দু একবার নাড়িয়া প্রথমে আধ সের দুধ ঢালিয়া দিবে। আন্দাজমত ঝোল থাকিতে নামাইবে।

৭৬০। শসা দিয়া চিংড়ীর ট্রামফ্রাড়ু।

উপকরণ। বাগদা চিংড়ী নয়টা, শসা আধখানা, কচি পটোল ছয়টা, নারিকেল একটা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, জল একপোয়া, আদা আধ তোলা, রসুন দু কোয়া, কাঁচালঙ্কা চারিটা, শুক্‌লঙ্কা একটি, নুন প্রায় আধ তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিন চারিটা, ছোট এলাচ একটি, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া চিরিয়া ফেল। ভিতরের বিচি বাহির কর। এখন বরফির আকারে কাট। পটোলের খোসা ছাড়াইয়া তেড়চা ভাবে এক একটি পটোল চারিখানি করিয়া কাট।

নারিকেল কুরিয়া দুধ বাহির কর। চিংড়ীর শুঁয়া কাট। মুখের উপরটা কাট। মাথা ও পিঠের কাদা বাহির করিয়া ফেল। মাছ তিন চারবার জল বদলাইয়া পরিষ্কার করিয়া ধোও।

এক ছটাক পেঁয়াজ কুচি কর। আধ ছটাক পেঁয়াজ, আদা, শুকলঙ্কা, রসুন একত্রে পিষিয়া রাখ।

এবারে হাঁড়িতে ঘি চড়াও। পেঁয়াজ কুচি ব্রুন কর। তারপরে ইহাতেই বাঁটা মশলা ছাড়। মিনিট দশ পরে চিংড়ী ও নুন ছাড়। জল আছড়া দিয়া আরো মিনিট সাত কষিতে কষিতে মাছ ভাজা ভাজা হইলে পর শসা ও পটোল ছাড়িবে। তিন মিনিট কাল নাড়াচাড়া করিয়া এক ছটাক জল দাও। প্রায় মিনিট দশ পরে জলটুকু মরিয়া গেলে নারিকেল দুধ দিবে। একবার ফুটিয়া উঠিলেই নামাইবে।

৭৬১। ঝিঙ্গা দিয়া ট্যাংরা মাছের ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—তেজপাতা একটা, ডিমওলা ট্যাংরা দেড় পোয়া, বড় পেঁয়াজ একটা, আলু দুইটা, ঝিঙ্গা একটা, কাঁচা লঙ্কা পাঁচটা, রসুন প্রায় আধ তোলা, জল দেড় পোয়া, ময়দা এক কাঁচ্চা। সির্কা আধছটাক বা নেবু একটি, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ আধ চাকা করিয়া কাট। আলু ও আধ চাকা করিয়া কাট। ঝিঙ্গার খোলা ছাড়াইয়া টুকরা টুকরা কাট। মাছগুলির শুঁয়া কাটিয়া এবং পোঁটা বাহির করিয়া আস্ত ধুইয়া রাখ।

আদা চাকা কাট। কাঁচালঙ্কা দু তিনটা আস্ত রাখ। আর দু তিনটা চিরিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে তেজপাতা, আদা, কাঁচালঙ্কা, পেঁয়াজ, আলু, ঝিঙ্গা, দেড়পোয়া জল দিয়া চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের পরে আলু সিদ্ধ হইয়া আসিলে মাছ ছাড়। মিনিট ছয় সাতের ভিতর মাছ সিদ্ধ হইয়া আসিলে এক কাঁচ্চা ময়দা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও, অমনি নুন দাও। মিনিট চার পরে আধ ছটাক সির্কা দাও। দু ফুট ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে।

৭৬২। পার্শে মাছের ষ্টু।

—:o:—

উপকরণ।—পার্শে মাছ চৌদ্দটা, বিলাতী বেগুণ চৌদ্দটা, আলু ছয়টা, জল তিন ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, বাগানের মশলা তিন চার ডাল, নুন প্রায় পোন তোলা, কাঁচালঙ্কা চারিটা, তেঁতুল এক ছড়া, ময়দা আধ ছটাক, আদা আধ তোলা।

পার্শে মাছ বানান।—মাছের কানকো না কাটিয়া মুড়ার ভিতরে অঙ্গুলি ঢুকাইয়া ফুলকো বাহির করিয়া ফেল। তারপরে ঠিক মুখের নীচে একটু চিরিয়া ইহার আঁতরী বাহির করিয়া ফেল। নীচে হইতে উপর দিকে আঁশ ছাড়াইতে হইবে। অর্থাৎ লেজের দিক হইতে ছুরি বা বঁটি দিয়া আশ চাঁচিয়া মুড়া পর্য্যন্ত আসিবে। পরিষ্কার করিয়া রগড়াইয়া ধুইবে। একবারে ঝক্‌ঝক্ করিবে। এমাছে একটা শিরের কাঁটা মাত্র।

বিলাতী বেগুণ আধখানি করিয়া কাট। আলু চাকা চাকা বানাও। পেঁয়াজ লম্বাকুচি কাট। আদা চাকা কাট। বাগানের মশলা দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ।

এখন আড়াই ছটাক জলে আলু, পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ছাড়। সিদ্ধ করিতে চড়াও। আলু আধ সিদ্ধ হইলে বিলাতী বেগুণ ছাড়। বেগুণ ফুটিয়া উঠিলে মাছ ছাড়, নুন দাও আর কাঁচালঙ্কা দাও। হাঁড়ি ঢাক। আলু ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে আধ পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ঢালিয়া দাও। পাঁচ সাত মিনিট পরে একটু ঘন হইলে নামাইবে। এই মাছ এক ভাপে সিদ্ধ হইয়া যায়।

৭৬৩। কই মাছের ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—বাঁধাকপি আধ খানা, ওলকপি একটা, আলু চারিটা, কাঁচালঙ্কা চারিটা, নুন আধ তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিনটা, ছোট এলাচ দুইটা, ঘি এক ছটাক, বড় পেঁয়াজ একটি, ময়দা আধ কাঁচ্চা, বড় কই মাছ আটটা, জল পাঁচ পোয়া।

কই মাছ বানান।—কই মাছের আঁশ ছাড়াও। ডানা কাট। গলার কাছে কাটিয়া পোঁটা বাহির করিয়া ফেল। মাথার ভিতরের ফুলকো বাহির করিয়া ফেল। কিন্তু কানকো কাটিবে না। মাছের পিঠের দুদিকে তেড়্চা ভাবে দুই স্থানে চিরিয়া দিবে। তাহা হইলে ইহার ভিতরে নুন ঢুকিবে।

প্রণালী।—বাঁধাকপি তিন চার ভাগ করিয়া কাট। ওলকপির খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট। মাছগুলি বাছিয়া খুব ভাল করিয়া রগড়াইয়া ধুইয়া রাখ। পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল চড়াইয়া দুই রকম কপি সিদ্ধ কর। মিনিট পঁচিশ পরে নামাইয়া জল ঝরাও।

এক ছটাক ঘি চড়াও। গরম মশলা ছাড়। পেঁয়াজ গুলি ভাজা ভাজা করিয়া মাছ ছাড়। মাছ সাঁতলাইয়া ইহাতেই কপি ছাড়, নাড়িয়া চাড়িয়া মধ্যখানে ফাঁক করিয়া ময়দা দাও। লাল করিয়া ভাজিয়া জল দাও। আলু দাও। কাঁচালঙ্কা ও নুন দাও। সব সিদ্ধ হইয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

৭৬৪। ভিন্ন ভিন্ন মাছের ষ্টু।

——:০:——

মৃগেল, রুই, আরি, কালভোষ, ভাঙ্গণ ইত্যাদি মাছের ষ্টু ইলিশ, চিতল, ভেটকী প্রভৃতির মত করিতে হইবে।

মৃগেল, কালভোষ এবং ভাঙ্গণের আঁশ ছাড়াইয়া রুই বা কাৎলার মত করিয়া বানাইতে হইবে। ভাঙ্গণ মাছের একটু মাটী মাটীগন্ধ সেই জন্য অনেকে এ মাছ খাইতে পছন্দ করে না। কিন্তু বিলাতী বেগুণ দিয়া ইহার ষ্টু খুব ভাল হয়। ইহাতে কেবল শিরের কাঁটা।

খাই, আরি ও গাগর মাছে খুব তেল। ইহাদের পেটির অংশটা লইয়া ষ্ট করিলে খুব ভাল হয়। ইহার আঁশ নাই বলিয়া এ মাছ অনেকে খায় না ইংরাজী খাবারের জন্য ইহা বড় সুবিধাকর মাছ।

পাবদা, রাজ মাছ, তারুই এবং তপ্‌সি মাছের ষ্টু ট্যাংরা বা পার্শে মাছের মত হইবে।

৭৬৫। মৌরলা মাছের ছাঁশ।

——:০:——

উপকরণ।—মৌরলা মাছ এক পোয়া, আলু আধ পোয়া, মাঝারি পেঁয়াজ তিনটী, কাঁচালঙ্কা দুইটি, তেজপাতা দুখানা, লঙ্গ চারিটী, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি সিকি তোলা, ঘি আধ ছটাক, জল আধসের, সির্কা আধ ছটাক, নুন প্রায় দশ আনা ভর, গোল-মরিচগুঁড়া সিকি তোলা।

মৌরলা মাছ বানান।—মৌরলা মাছটির আঁশ গুলি ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে গলার কাছে কাটিয়া ইহার পোঁটা বাহির করিয়া খুব ভাল করিয়া ধুইবে। এই মাছের পোঁটা না বাহির করিলে তিত লাগিবে।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা করিয়া কাট। পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচালঙ্কা আধ খানা করিয়া ভাঙ্গিয়া দাও। ইচ্ছামত আস্ত ও রাখিতে পার।

এবারে একটি হাঁড়িতে আধসের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে তাহা-তেই মাছ, পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা, তেজপাতা, লঙ্গ, ছোট এলাচ, দার-চিনি ঘি ও নুন দাও। ঢাক। মিনিট সাত আটের ভিতরে ইহা ভাপিয়া গেলে সির্কা ঢালিয়া আবার ঢাকিয়া দাও। মিনিট তিন পরে গোলমরিচ গুঁড়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া রাখ।

বাটা মাছের কিম্বা ছোট পার্শে মাছের এইরকম করিলে বেশ হয়।

৭৬৬। মাগুর মাছের শাদা ষ্টু।

—:o:—

উপকরণ।—মাগুর মাছ দুইটা, পেঁয়াজ দুইটা, আদা আধ তোলা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ময়দা এক কাঁচ্চা, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, তেজপাতা দুখানা, দারচিনি দুয়ানি ভর, লঙ্গ দুইটা, ছোট এলাচ একটা, আলু দু তিনটী, জল আড়াই পোয়া।

মাগুর মাছ বানান।—মাগুরের শুঁয়া কাটিয়া ফেল। গলার কাছে কাটিয়া ইহার তেল পিত্তাদি বাহির করিয়া ফেল। যদি ডিম থাকেতো ইচ্ছামত রাখিয়াও দিতে পার অথবা বাহির করিয়াও লইতে পার। এখন মাছটা মাটীর উপরে রগড়াইয়া রগড়াইয়া ধোও। যতটা পার ইহার কাল ছাল উঠাইয়া ফেল। এবং ইহার নাল বাহির করিয়া ফেল। তার পরে ভাল করিয়া ধুইয়া পাঁচ ছয় খান করিয়া কাট।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া তাহাতে তেজপাতা, দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ ও বাগানে মশলা ছাড়। যখন ইহার সুগন্ধ বাহির হইবে ইহাতে আলু, মাছ ও নুন ছাড়িবে। মিনিট কুড়ি মাছ সিদ্ধ হইলে পর একটু জলে ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দাও। আরো দু তিনফুট ফুটিলে তবে নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা অজীর্ণ রোগীর জন্য সুপথ্য।

৭৬৭। সিংই মাছের ষ্টু।

—:o:—

প্রণালী।—ঠিক মাগুড় মাছের মত করিতে হইবে।

৭৬৮। ভোল মাছের ব্রাউন ষ্টু।

——:o:——

উপকরণ।—বড় ভোল একটা, আলু চারিটা, ছোট শাদা পেঁয়াজ আটটা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, আদা আধ গিরা, গাজর তিনটা, সির্কা আধ ছটাক, আদা দুইকাঁচ্চা, ঘি দেড় ছটাক, নুন প্রায় দশ আনি ভর, কাঁচালঙ্কা তিনটা, তেজপাতা দুখানা, লঙ্গ দুইটা, ছোট এলাচ দুইটা, দারচিনি সিকি তোলা, জল প্রায় তিন পোয়া।

ভোল মাছ বানান।—বড় ভোল মাছের গলার কাছে ডানা কাটিয়া সেইখান হইতে একটু ছাল কাটিয়া ছালটা নীচের দিকে ক্রমে টানিয়া খুলিয়া লইয়া আসিবে। যেখানটা দেখিবে ছালের সঙ্গে মাছ লাগিয়া যাইতেছে আবার একটু কাটিয়া টানিতে থাকিবে, তাহা হইলে ছালটা বেশ উঠিয়া যাইবে। তার পরে ইহার তেল বাহির করিয়া ফেলিবে। এখন কাঁটার দুই পাশ হইতে মাছ কাটিয়া লও। মধ্যখানে মুড়ার সহিত কাঁটাটা থাকিয়া যাইবে। তার পরে এক এক পার্শের মাছ আবার সাত আট টুকরা করিয়া বানাইবে। এই মাছের ষ্টু হইবে। ইহার মাথা চড়চড়ি ইত্যাদি করিবার জন্য রাখিয়া দাও। দিশি ভোল অর্থাৎ পুকুরে ভোলে প্রায় কয়লা পাওয়া যায় না। কিন্তু নদীর ভোলে বিশেষ যশোরে ভোলে কয়লা থাকে। এই কয়লার ভিতরে পোকা থাকে। ভোল মাছের পেটি ও পাঁতের মধ্যখানে এই কয়লাটা পাওয়া যায়। সেই অংশটা বরাবর লম্বাভাবে যত খানি কয়লা থাকে বাদ দিয়া খাইলে কিছু হানি নাই। মরা ভোল মাছ কখন খাইবে না।

ছোট ঘোল হইলে তাহার আর ছাল ছাড়াইবে না। আঁশ ছাড়াইয়া চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া রাঁধিবে।

বড় ঘোলের আস্বাদ মাংসের মত হয়।

প্রণালী।—আলু আধ খানা করিয়া কাটিয়া ধুইয়া রাখ। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া ডুমা কাট। বাগানে মশলা দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। আদা চাকা চাকা কাট। কাঁচালঙ্কা আস্ত রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। মাছ ভাজিয়া উঠাও। আলু, গাজর, পেঁয়াজ একে একে লাল করিয়া উঠাও। এবারে গরম মশলা ছাড়। ভাল গন্ধ বাহির হইলেই ময়দা ছাড়িবে। নাড়িয়া লাল কর। তার পরে জল ঢালিয়া দাও। চামচে করিয়া নাড়িয়া দাও। আলু, গাজর, পেঁয়াজ, বাগানে মশলা, আদা, কাঁচালঙ্কা, তেজপাতা ছাড়। যখন আলু, গাজর সিদ্ধ হইয়া যাইবে মাছ ও নুন ছাড়িবে। মিনিট পাঁচ ছয় পরে সির্কা দিবে। দু তিন বার ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে।

৭৬৯। কচ্ছপের আইরিস ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—কচ্ছপের মাংস আধ সের, আলু ছয়টা, তেজপাতা একখানা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিনটা, ছোট এলাচ দুইটা, ময়দা দুই কাঁচ্চা, দুধ আধ পোয়া, পেঁয়াজ ছয়টা, জল পাঁচ পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া মোটা চাকা করিয়া কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও।

একটি হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া আধ সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ির মধ্যে ইহার গাদ উঠিলে হাঁড়ি নামাইয়া মাংসের জল ঝরাইয়া ফেলিবে। মাংসগুলি একবার ধুইয়া লও। এখন হাঁড়িতে মাংস তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দিবে। মিনিট পনের পরে ইহাতে গরম মশলা, তেজপাতা, আলু, পেঁয়াজ ও নুন দাও। এখন ঢাকিয়া দাও মিনিট দশ খুব ফুটিলে পরে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। তার পরে প্রায় দেড় ঘণ্টাটাক হাঁড়ি দমে রাখিয়া দিবে। দেখিবে মাংস মোলায়েম হইয়া সিদ্ধ হইয়াছে তখন নামাইবে।

৭৭০। কচ্ছপের ব্রাউন ষ্টু।

——:O:——

উপকরণ।—কচ্ছপের মাংস আধ সের, আলু তিনটা, পেঁয়াজ চারিটা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ তিনটা, দারচিনি দুয়ানি ভর, ময়দা এক কাঁচ্চা, জল তিন পোয়া, গাজর দুইটা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, সির্কা আধ ছটাক, ঘি এক ছটাক, বাগানে মশলা দু তিন ডাল।

প্রণালী।—কচ্ছপের মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। আলু আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ আস্ত রাখিয়া দাও। গাজরের খোসা ছাড়াইয়া ডুমা কাট।

ঘি চড়াও। আলু, পেঁয়াজ, গাজর একে একে লাল করিয়া উঠাও। তার পরে মাংস লাল করিয়া তাহাতেই ময়দা ফেলিয়া লাল কর। জল দাও। সবটা বেশ গুলিয়া গেলে নুন, গরম-মশলা, কষা আলু, পেঁয়াজ, গাজর সব ঢালিয়া দাও। এগুলি ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে সির্কা দিবে। আরো দু তিনবার ফুটিলে পর নামাইয়া ফেলিবে। ইহার রং লাল হইবে।

৭৭১। হাঁসের ডিমের ব্রাউন ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম পাঁচটা, আলু তিনটা, পেঁয়াজ ছয়টা, তেজপাতা একটা, ছোট এলাচ দুইটা, লঙ্গ তিনটা, দারচিনি সিকি তোলা, জল আধ সের, আদা দুই কাঁচ্চা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, হটসস আধ ছটাক, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিমগুলি আগে সিদ্ধ করিয়া লও। তারপরে খোলা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। দুটী পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ। চারিটী পেঁয়াজ খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। আলু লাল করিয়া উঠাও। আস্ত পেঁয়াজ লাল করিয়া উঠাও। তারপরে ডিম লাল করিয়া উঠাও। শেষে গরম মশলা ছাড়। কুচি পেঁয়াজ ব্রুন কর। ময়দা দাও। যখন ময়দা খুব লাল করিয়া ভাজা হইবে জল ঢালিয়া দিবে। ময়দা

জলের সহিত গুলিয়া গেলে পর আলু ছাড়িবে। নুন ও বাগানে মশলা দিবে। আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে পেঁয়াজ ও ডিম দিবে। এক বার ফুটিয়া উঠিলেই নামাইয়া ফেলিবে। ইহার রং লাল হইবে।

৭৭২। আলুর ফ্রেঞ্চ ষ্টু।

উপকরণ।—আলু ছয় বা সাতটা (ওজনে সর্ব্বসমেত এক পোয়া, পার্শ্লি ডাঁটা পাতা সমেত আট নয় ডাঁটী, গাওয়া বা মাথন-মারা ঘি এক ছটাক, ময়দা এক তোলা, জল দশ ছটাক, ডিম একটা, * নেবু একটি, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—প্রথমে আলুগুলি খোসাশুদ্ধ জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও। আলু যেন বেশী সিদ্ধ হইয়া না যায়। এক ফুট রাখিয়া সিদ্ধ করিবে। সিদ্ধ হইলে নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। তার পরে খোসা ছাড়াইয়া পুরু চাকা চাকা করিয়া কাট।

কলাই করা হাঁড়ি বা ষ্টুপ্যানে এক ছটাক মাথন-মারা ঘি চড়াও, তাহাতে ময়দাটুকু ছাড়। নাড়িয়া ঘিয়ের সঙ্গে মিশাইয়া দাও। নাড়িতে নাড়িতে এক আধ মিনিট পরেই দশ ছটাক আন্দাজ জল ঢাল। জলটা ফুটিতে আরম্ভ করিলেই আলু, কিমা করা পার্শ্লি, গোলমরিচ গুঁড়া ও নুন ছাড়। বেশ করিয়া নাড়িয়া দাও। খানিকক্ষণের জন্য হাঁড়ি ঢাকা দাও। ঝোলটা

---

* হাঁসের ডিম ব্যবহার করিলে একটু আঁশটে গন্ধ হয়। মুরগীর ডিমে তাহা হয় না।

ষেই ঘন মত হইয়া আসিবে অর্থাৎ প্রায় মিনিট পনের কুড়ি পরে নামাইবে।

এইবারে একটা ডিমের কুসুম একটি পাত্রে রাখিয়া কাঁটা দিয়া ফেটাও। ইহাতে নেবুর রস ও আধ কাঁচ্চা জল মিশাও। আবার ফেটাও। তার পরে এই ফেটান ডিমটা পূর্ব্ব প্রস্তুত ষ্টুর (যাহা হাঁড়িতে আছে) সহিত বেশ করিয়া মিশাইয়া দাও। যখন ষ্টুটা গরম থাকিবে তখন ইহা মিশাইবে না, কুসুম কুসুম গরম থাকিতে মিশাইবে কারণ ইহা ফাটিয়া যাইবে।

ইহাতে যদিও মাংসের সম্পর্ক নাই তথাপি অনেকটা মাংসের ষ্টুরই মত খাইতে লাগিবে।

৭৭৩। ভেটকী মাছের মৈলু।

—:০:—

উপকরণ।—ভেটকী মাছ তিন পোয়া, পাটনাই পেঁয়াজ ছয়টা, আদা আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা দু তিনটী, লঙ্গ চার পাঁচটী, ছোট এলাচ দুটী, দারচিনি সিকি তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা. হলুদ এক গিরা. ময়দা আধ কাঁচ্চা, জল দেড় পোয়া, সির্কা এক ছটাক, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—ভেটকী মাছ তিনটী আনিতে হইবে। প্রত্যেক মাছের মুড়া ও ল্যাজা বাদ দিয়া কেবল মাছ লইতে হইবে। মুড়া কাটিয়া ফেলিয়া তারপরে শিরের কাঁটার দুধার হইতে লম্বাভাগে

মাছ কাটিয়া ফেল। মাছে অল্প নুন ও হলুদ বাঁটা মাখ। পেঁয়াজ ও আদা মিহি কুচি বানাও।

এক ছটাক ঘি চড়াও। ঘি হইলে মাছ ছাড়। বেশ লাল করিয়া ভাজ। উঠাইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও। বাকী ঘিয়ে আরো এক ছটাক ঘি ঢালিয়া দাও। গরমমশলা ছাড়। আদা ও পেঁয়াজ ছাড়। লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ময়দা ছাড়। লাল কর। জল দাও, সির্কা ও নুন দাও। বেশ দু চার ফুট ফুটিলে নামাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দাও।

ভোজন বিধি।—ইহার সঙ্গে পাঁউরুটী দিতে পার। ছুটিখানি ভাত দিতে পার; আলুম্যাশও * দিতে পার। বদলাইয়া বদলাইয়া দিতে হইবে।

৭৭৪। ভাপা ভেটকী।

——:০:——

উপকরণ।—ভেটকী মাছ একটি ওজনে প্রায় তিন পোয়া, গাজর দুইটা, শালগম চারিটা, সেলেরি (গোড়া সমেত) একটি, জল পাঁচ পোয়া, পেঁয়াজ চারিটা, রাই আধ কাঁচ্চা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ কাঁচ্চা, নুন প্রায় এক তোলা, কাঁচালঙ্কা ছয়টা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, পুদিনা দুই আঁটি, পাতি নেবু দুটী।

---

* আলুম্যাশার আছে তাহাতে আলুম্যাশ করিলে ঠিক ভাতের মত দেখিতে হইবে। আলুম্যাশারের অভাবে জালের ছাঁকনিতে ছাঁকিলেও ঠিক সেই প্রকার হইবে।

গাজর ও শালগমের উপরের খোসা ছাড়াইয়া নানাপ্রকার চাকা চাকা ফুল-কাটা করিয়া কাট। এইগুলি দিলে ডিশ সাজাইবার সময় দেখিতে বেশ হয়। সেলেরির উপরিভাগের পাতা সমেত ডাঁটা কাটিয়া রাখিয়া দাও; পরে কাজে লাগিবে। এখন সেলেরির নীচের দিকের মোটা ডালটী নানাপ্রকার ফুল কাটিয়া বানাও। এই সেলেরির নীচেটা গাজর প্রভৃতির মত শক্ত হয়। বানাইতে সুবিধা।

একটি পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও তিনটা কাঁচালঙ্কা কিমা অর্থাৎ খুব কুচি কুচি কর। ইহার সহিত রাই, গোলমরিচ গুঁড়া এবং আধ তোলা নুন মিশাইয়া আলাদা একটি পাত্রে রাখিয়া দাও। ইহাই মাছের ষ্টাফিং বা পুর হইল।

পূর্ব্বে যে সেলেরি কাটিয়া রাখিয়াছিলে এখন সেইগুলি দু তিন টুকরা কাটিয়া ধুইয়া রাখ।

পুদিনা শাক ভাল করিয়া ধুইয়া লও। ইহার সহিত একটি পেঁয়াজ, তিনটী কাঁচালঙ্কা কিমা কর। ইহাতে প্রায় পাঁচ আনি ভর নুন মিশাও।

একটি হাঁড়ি করিয়া আধ সের জল চড়াইয়া দাও। তাহাতে ফুল-কাটা গাজর, শালগম ও সেলেরিগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট পঁচিশ পরে সিদ্ধ হইলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া আলাদা উঠাইয়া রাখ।

এবারে মাছ বানাও। ভেটকী মাছের ঠিক গলার কাছে একটু চিরিয়া তাহার তেল পিত্তাদি বাহির কর। মুড়ার ভিতরের ফুলকো ইত্যাদি বাহির করিয়া পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া লও। প্রায় সাত

আটবার জল বদলাইয়া ধোও। এই বারে মাছের পেটের ভিতরে ষ্টাফিং বা পুর (যাহা পূর্ব্বে প্রস্তুত করিয়া রাখা হইয়াছে) তাহা পোর।

একটি পরিষ্কার শাফ ঝাড়ন আনিয়া তাহাতে মাছটীকে রাখ। মাছের উপরে প্রায় তিন আনি ভর নুন এবং কুঁচা সেলেরি পাতা-গুলি ছড়াইয়া দাও। এইবারে ঝাড়ন দিয়া খুব টান্ করিয়া মাছটীকে জড়াও। এইরূপে মাছ বেশ আস্ত থাকিবে। আস্ত মাছ যাহাতে ধরিতে পারে সেই বুঝিয়া একটি বড় তিজেল হাঁড়ি বা ডেক্‌চি লইবে এবং তাহার ভিতরে আস্ত মাছটী রাখিয়া দিবে। মাছের উপর পর্য্যন্ত জল থাকিলেই হইবে। মিনিট পনেরর ভিতর সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। এইবারে ডিশ বা প্লেট সাজাও। একটী বাদামী গড়নের বাসন বা ডিশ আনিয়া মাছটী ঝাড়ন হইতে খুলিয়া তাহাতে রাখ। সিদ্ধ ফুল-কাটা গাজর আদি শবজীগুলি মাছের চারিধারে সাজাইয়া দাও। মাছের উপরে কিমা পুদিনা প্রভৃতি দাও। মাছ এবং গাজরাদি শবজীর উপরে সব শেষে নেবুর রস নিংড়াইয়া দিবে।

ভোজন বিধি।—মাখন পাঁউরুটী দিয়া খাও বেশ লাগিবে। ডিনারে সুপের পরে ভাপা ভেটকী দিবে।

৭৭৫। ভেটকী মাছের মৈলূ।

(দ্বিতীয় প্রকার)

—:o:—

উপকরণ।—ভেটকী মাছ এক পোয়া, হলুদ এক গিরা, নুন আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ তিনটী, শুক্নালঙ্কা দুটি, জল আধ পোয়া, ময়দা আধ তোলা, সির্কা আধ ছটাক।

প্রণালী।—মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া ধুইয়া একটু নুন ও হলুদ মাখিয়া রাখ। লঙ্কা পিষিয়া রাখ। পেঁয়াজ কুচাও।

ঘি চড়াও। মাছ ভাজিয়া উঠাও। তারপরে পেঁয়াজ কুচি ও লঙ্কা বাঁটা ছাড়। জল ছিটা দিয়া কষিয়া কষিয়া লাল রং কর। তারপরে ময়দা দিয়া কষ। বেশ লাল হইলে পর মাছ ছাড়িবে। তারপরে সির্কা ও নুন দিবে। ঘিয়ের উপরে রাখিয়া নামাও।

৭৭৬। রুই মাছের মৈলূ।

—:o:—

উপকরণ।—রুই মাছ এক পোয়া, হলুদ এক গিরা, নুন পোন তোলা, তেল আধ পোয়া, ঘি আধ ছটাক, কাঁচালঙ্কা দুইটা, পেঁয়াজ দুইটী, জল এক পোয়া, ময়দা আধ তোলা, সির্কা আধ ছটাক।

প্রণালী।—কাঁটা বাদ দিয়া মাছ টুকরা টুকরা করিয়া বানাও। ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল। তারপরে একটু নুন আর হলুদ বাঁটা মাখ।

কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ। পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ।

তেল চড়াও। তেলের গাদ মরিয়া গেলে মাছ বেশ লাল করিয়া ভাজ এবং উঠাইয়া রাখ।

এখন আর একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও। কাঁচালঙ্কা ও পেঁয়াজ কুচি ছাড়। নুন দাও। পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে অল্প জলের ছিটা দাও। ময়দা দাও। ময়দা বেশ লাল করিয়া কষিয়া সির্কা দাও। এবারে মাছ উহাতে ছাড়। দু এক ফুট ফুটিলে অথচ ঝোলটা অল্প গাঢ় রকম হইয়া আসিলেই নামাইবে।

৭৭৭। আমসি দিয়া মৈলু।

—:o:—

উপকরণ।—ভেটকী মাছ একটি, শুকা কুল বা আমসি ছয় সাতটী, এক ছটাক ঘি, পেঁয়াজ দুটী, পাঁচফোড়ন দুয়ানি ভর, শুক্নালঙ্কা একটি, নুন আধ তোলা, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—ভেটকী মাছের কাঁটার দুধারের মাছ কাট। এই মাছ আবার প্রত্যেকটা তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া সবশুদ্ধ ছয়খানা করিয়া রাখ।

পূর্ব্ব দিন রাত্রে আমসি বা কুল ভিজাইয়া রাখিবে। পরদিন সকালে ইহা গাঢ় করিয়া গুলিবে এবং ছাঁকিবে। পেঁয়াজ কুচাও। লঙ্কা বাঁটিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। মাছগুলি ভাজ। মাছ উঠাও। এই ঘিয়েতেই পেঁয়াজ কুচি ও পাঁচ ফোড়ন ছুঁকিয়া কুলের মাড়ি ঢালিয়া দাও।

নুন ও লঙ্কাবাটা দাও ফুটিয়া উঠিলে মাছ দাও। এবং তখনি নামাইয়া ফেলিবে।

৭৭৮। ঝালিকা স ঁ।

—:০:—

উপকরণ।—বড় বড় কই মাছ দশটা, কাঁচা আম একটা, সরিষা তেল দুই ছটাক, সরিষা সিকি তোলা, ঝালকাসুন্দি এক পোয়া, হলুদ এক গিরা, শুষ্কালঙ্কা দুইটা, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—কই মাছের আঁশ ছাড়াইয়া ডানকা কাটিয়া ফেল। গলার কাছে চিরিয়া সব তেল বাহির কর। মাথার ভিতরের ফুলকো বাহির কর। খুব রগড়াইয়া বেশ শাদা করিয়া ধোও।

আম কুচিকর। হলুদ ও শুষ্কালঙ্কা পিষিয়া রাখ।

এক ছটাক সরিষা তেল চড়াও। কই মাছ ভাজিয়া উঠাও। ইহাতেই বাকী সরিষা তেলটা ঢালিয়া দাও। সরিষা ফোড়ন দাও চুরচুর করিতে থাকিলে আমের কুচিগুলি দিবে। একটু ভাজা ভাজা হইলে ঝালকাসুন্দি ও বাঁটা মশলা দিবে তারপরে মাছগুলি সাজাইয়া ইহাতে ছাড়িয়া দাও। নাড়াচাড়া করিবার আবশ্যক নাই। গাঢ় হইয়া আসিলেই নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাতের সহিত খাইতে পার। হিন্দুস্থানী রুটী বা পরোটার সহিত খাইতে খুব ভাল লাগে। লুচিতেও বেশ চলে। প্রাত্যহিক ডিনারে ইহা একটা ডিশ।

৭৭৯। মালাই মৈলু।

—:০:—

উপকরণ।—বড় কাতলা বা রুই দেড় পোয়া, নারিকেল একটী, কাঁচালঙ্কা চারিটা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, রশুন এক কোয়া, ঘি দেড় ছটাক, সির্কা আধ ছটাক, আদা সিকি তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—মাছের শিরের কাঁটা বাহির করিয়া ফেলিয়া পার্শের মাছ লইবে। মাছ ফালা ফালা করিয়া কাটিয়া রাখ।

নারিকেল কুরিয়া একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া প্রথমে খাঁটি দুধটা বাহির করিয়া আলাদা পাত্রে রাখিয়া দাও। তারপরে ইহাতে দেড় পোয়া গরম জল মিশাও আবার কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া আলাদা রাখিয়া দাও।

কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ। পেঁয়াজ ও রশুন কুচি কাট। এক ছটাক ঘি চড়াও। মাছগুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। ইহাতেই বাকী ঘি ঢালিয়া দাও। এখন কাঁচালঙ্কা ও আদা ছাড়। প্রায় মিনিট চার ফুটিলে পর ইহাতে মাছ ছাড়িবে। নুন দাও। আরো পাঁচ সাত মিনিট ফুটিলে পর নারিকেলের খাঁটি দুধটা দিবে। তারপরেই সির্কা ঢালিয়া দিবে। মিনিট দুই পরে নামাইবে।

৭৮০। সিঙ্গা মৈলু।

—:০:—

উপকরণ।—বড় ষোল মাছ আধ সের, ঘি আধ ছটাক, কাঁচালঙ্কা তিনটা, রশুন এক কোয়া, মাঝারি পেঁয়াজ একটি, নারিকেল দুটি, সির্কা আধ ছটাক, আদা সিকি তোলা, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—ষোল মাছের ছাল খুলিয়া ফেল। শিরের কাঁটা বাহির করিয়া মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট।

কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ। রশুন, পেঁয়াজ ও আদা চাকা কাটিয়া রাখ।

নারিকেল কুরিয়া, তারপরে ইহাতে আধ পোয়া গরম জল মিলাও। কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া দুধ বাহির করিয়া আলাদা রাখ।

একটি হাঁড়ি করিয়া আধ সের জল চড়াও। জল গরম হইয়া উঠিলে মাছগুলি ছাড়। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে মাছ ভাপিয়া উঠিলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া মাছগুলি একটি পাত্রে সাজাইয়া রাখিবে।

এখন ঘি চড়াও। কাঁচালঙ্কা, রশুন ও পেঁয়াজ ছাড়। আধ-ভাজা হইলে আধ ছটাক নারিকেল দুধ ইহাতে ঢালিয়া দাও। ক্রমাগত নাড়িতে নাড়িতে এ দুধটা মরিয়া গেলে পর বাকী সমস্ত দুধটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। সির্কা, আদা চাকা, নুন দাও। খুব ভাল রকম গরম হইয়া উঠিলে সিদ্ধ মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে।

৭৮১। ক্ষীরা দালিমা।

—:০:—

উপকরণ।—পাকল শসা দুটি, কুচো চিংড়ী দুই ছটাক, বাগানে মশলা (পার্শ্লি, সেলেরি ও পুদিনা। টেরেটি বা হগ সাহেবের বাজারে শাকশবজী বিক্রেতাগণের নিকট বাগানে মশলা বলিলে

তাহারা সব ঠিক দিবে।) দুয়ানি ভর, পেঁয়াজ আধ ছটাক, কাঁচালঙ্কা তিনটী, নুন প্রায় সিকি তোলা, ময়দা আধ কাঁচ্চা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানিভর, গরমমশলা দুয়ানিভর, ঘি আধ ছটাক, নেবু একটি।

প্রণালী।—শসা এক গড়নের এবং ছোট ও পাকল দেখিয়া আনিবে। শসাটির খোসা ছাড়াইয়া বোঁটা ও মুখের দিকে সমান করিয়া কাটিয়া দাও যে তাহাতে সহজেই খাড়া করিয়া বসান যায়। এক একটি শসার মধ্যস্থলে আড়ভাগে কাটিয়া দ্বিখণ্ড কর তাহা হইলে দুইটী শসাতে চারিটী হইবে। একটি বাঁশের চেয়ারি দিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া শসার বিচি বাহির করিয়া ফেল। আধ পোয়াটাক জল চড়াইয়া শসাগুলি ভাপাইয়া লও। অর্দ্ধেক পেঁয়াজ খুব কুচি কুচি কর, আর বাকী অর্দ্ধেক গুলি চাকা কাটিয়া আলাদা রাখিয়া দাও। বাগানে মশলা ও কাঁচালঙ্কা কিমা কর। একটি ভাজি-বার পাত্রে (কড়া, তৈয়ে বা ফ্রাইপ্যানে) ঘি চড়াও। কিমা পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও কাঁচালঙ্কা ছাড়। ঐ গুলি আধ-ভাজা রকম হইয়া আসিলে চাকা-কাটা পেঁয়াজগুলি ছাড়িবে। পেঁয়াজের জল বাহির হইলে, দু তিনবার নাড়িয়া চিংড়ী মাছ (চিংড়ী মাছের খোসা একেবারে ছাড়াইয়া ফেলিবে) ছাড়। তিন চারবার নাড়িয়া দুই কি তিন নোট জল ছিটা দাও এবং নুন দাও। জলটা চুর্ চুর্ করিয়া মরিতে থাকিলে গোলমরিচ গুঁড়াটুকু ছড়াইয়া দিয়া নাড়িয়া নামাও। এখন উহাতে গরম মশলার গুঁড়াটুকু মিশাইয়া রাখ। ইহাই পুর হইল। এই ঘি-শুদ্ধ ফ্রাইপ্যান এখন রাখিয়া দাও। পরে দরকার লাগিবে।

শসার ভিতরে পুর ভর। পুর ভরা হইলে শসাগুলি একটি পাত্রে গোল করিয়া সাজাইয়া রাখ। আবার ঐ ফ্রাইপ্যানটা চড়াও। অতি সামান্য ঘি দাও। ময়দা দাও বেশ লাল হইয়া আসিলে এক ছটাক জল দিবে। গ্রেভির মত গাঢ় হইয়া আসিলে তাহাতেই নেবুর রস দিয়া নামাও। এখন শসার চারিধারে এই গ্রেভি ঢালিয়া দাও।

ভোজন বিধি।—ইহা পাঁফাতিয়ার (পাঁউরুটী ভাজা) সহিত খাইতে হয়। ইহা চায়ের সময় (অপরাহ্ণে) কিম্বা রাত্রি ভোজনে কোন মাছের শুষ্ক ডিশের (আঁত্রে) সঙ্গে দেওয়া যায়।

৭৮২। ভেটকী মাছের বিলসন্।

—:o:—

উপকরণ।—বড় দেখিয়া ভেটকী মাছ একটি, বড় বড় পাটনাই পেঁয়াজ চারিটা, পার্শ্লি ও সেলেরি শাক পাতাসমেত ছয় সাত ডাঁটি, তেজপাতা তিনটা, আদা এক তোলা, নুন আধ তোলা, মুরগীর ডিম তিনটা, চীনে কাগজী নেবু একটী, সস তিন কাঁচ্চা, গরম মশলার গুঁড়া দুয়ানিভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক ছটাক, দুধ এক ছটাক, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—একটা ভেটকী মাছ আনিয়া মুড়া, ল্যাজা এবং মাঝের কাঁটাটী বাদ দিয়া দুপিঠের দুখানি মাছের স্লাইস বাহির কর এবং উহা কাটিয়া তেরটী টুকরা কর। মাছের পিত্ত প্রভৃতি বাহির করিয়া ফেলিয়া দাও।

একটা স্থপ প্লেটের স্থায় গাঢ় পাত্রে চামচে করিয়া এই কাষ্টার্ড তুলিয়া প্রথমে এক স্তর দাও। ইহার উপরে কোপ্তাগুলি বিছাইয়া দাও। তাহার উপরে নেবুর রস ছড়াইয়া দাও। এবং সিদ্ধ ডিমটীর খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা কাটিয়া কোপ্তার উপরে সাজাইয়া দাও। এখন অবশিষ্ট কাষ্টার্ড ইহার উপরে ঢালিয়া দাও।

ভোজন বিধি।—ইহা মাছের একটা ডিশ।

৭৮৪। চিংড়ী স্যালাড।

উপকরণ।—ঘিওলা চিংড়ী আটটা, হাঁসের ডিম তিনটা (মুরগীর ডিম হইলে চারিটা), ছাড়ান কলাইশুটি আধপোয়া, রাই প্রায় সিকি কাঁচ্চা, নুন প্রায় আধ তোলা, কাগজি বা পাতি নেবু একটি, সা মরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, শুক্না লঙ্কা গুঁড়া দুয়ানি ভর, সির্কা এক কাঁচ্চা, দুধের সর দেড় ছটাক, পেঁয়াজ বাঁটা আধ কাঁচ্চাটাক, গোল মরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচা লঙ্কা দুটি।

প্রণালী।—ঘিওলা চিংড়ী মাছ গুলি জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও। এই সঙ্গে তিনটি বা চারিটী ডিম সিদ্ধ কর। একটি কাপড়ে কলাইশুটি গুলি বাঁধিয়া এই হাঁড়ির জলেই ছাড়িয়া দাও। সিদ্ধ হইয়া যাইবে। মিনিট পনের পরে হাঁড়ি নামাইয়া কলাইশুটি গুলি ঢালিয়া আলাদা রাখ। জল ঝরাইয়া মাছগুলি উঠাও। মাছের খোলা ছাড়াইয়া তারপরে চাকা চাকা কাট। মুড়ার ঘি বাহির করিয়া রাখ। ডিমের খোলা ছাড়াইয়া কুসুম ও শফেদি আলাদা আলাদা রাখিয়া দাও।

এখন রাই, নুন, নেবুর রস দিয়া মিলাও। ক্রমে ইহাতে শ্যামরিচ গুঁড়া, লঙ্কা গুঁড়া, ডিমের কুসুম এবং সির্কা ঢালিয়া একটি কাঠের কাঁটা করিয়া সব একত্রে মিলাও। তার পরে ইহাতে, মুড়ার ঘি, সর, আর পেঁয়াজ বাঁটা মিশাও। সবশেষে মাছ মিশাও। একটি পাত্রে গোল করিয়া রাখ। ইহার উপরে শফেদিগুলা আধ-চাকা করিয়া কাটিয়া বেশ করিয়া সাজাইয়া দাও। তাহার উপরে সিদ্ধ কলাইশুটিগুলি সাজাইয়া দাও। তার পরে গোলমরিচ গুঁড়া ও কাঁচা লঙ্কা কুচি ছড়াইয়া দাও।

ভোজন বিধি।—ইহা একটি স্বতন্ত্র ডিশ বলিয়াও চালান যায়। আবার মাছের ফ্রাইয়ের সহিত স্যালাডরূপেও দেওয়া যায়।

৭৮৫। রুই মাছের বামি।

উপকরণ।—রুই মাছ দুই পোয়া, শসা দুটি, মুরগীর ডিম দুটি, সস আধছটাক, নেবু একটি, রাই সিকি কাঁচ্চা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা দুটি।

প্রণালী।—পাকা দেখিয়া রুই মাছ আনিবে। আঁশ ছাড়াইয়া চারকোণা বড় বড় ডুমা কাট। সিদ্ধ করিতে চড়াও। এই সঙ্গে ডিম দুটি সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট পনের কুড়ি পরে নামাইয়া হাঁড়ির জল ঝরাইয়া ফেল। মাছগুলি আলগোচে তুলিয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও।

শসা বানাও। প্রথমে শসার বোঁটা কাট। শসার মুখটা একটু খোড়ার মত করিয়া কাট, তারপরে ঐ কাটা বোঁটা দিয়া ঐস্থান

ঘষড়াও দেখিবে ফেনার মত হইতেছে। ইহাই আটা। এই আটা শসাতে থাকিলে, শসা খাইতে তিক্ত লাগে। এখন আর এক চাকা ইহা হইতে কাটিয়া ফেল। এবার শসার আর এক মুখ হইতে খোসা বানাইয়া এই মুখে এস। তাহা হইলে দেখিবে শসা কখন তিত লাগিবে না। এখন শসা আড়ে তিন বা চারি ভাগে কাট। শসার গা ফিতার মত পাতলা ও যতটা লম্বা কাটিতে পার কাট। যখন বিচির কাছে আসিবে, আর কাটিবেনা। তারপরে ফিতা গুড়াইয়া লও। আড়ে অতি মিহি করিয়া কাট। তারপরে দেখিবে শসা ঠিক মিহি লম্বা সুতার মত দেখিতে হইয়াছে।

এবারে ডিমের খোসা ছাড়াইয়া কুসুম ও শফেদি আলাদা করিয়া রাখ। একটি পাত্রে কুসুম রাখিয়া কাঁটার পিছন দিয়া মাড়। ইহার সহিত রাই, সস ও নেবুর রস মিলাও।

এখন একটি ডিশে প্রথমে কতকটা শসা পাতিয়া দাও। তারপরে এক একটী মাছে ঐ গোলা মাখিয়া শসার উপরে সাজাইয়া সাজাইয়া রাখ। সবগুলি রাখা হইলে বাকী শসা ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও তারপরে ডিমের শফেদিগুলি কাটিয়া সাজাও সর্ব্ব উপরে গোল-মরিচ গুঁড়া ও কাঁচালঙ্কা ছড়াইয়া দিবে।

ইহাতে নুন দিবে না তাহা হইলে শসার জল বাহির হইবে। নিজে নুন দিয়া খাইবে।

৭৮৬। বাটার সস।

—:০:—

উপকরণ।—পাবদা মাছ চারিটী, জল এক সের, গাওয়া-মাখন আধ পোয়া, পেঁয়াজ এক ছটাক, নুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—মাছগুলি সাফ করিয়া গলার কাছে চিরিয়া তেল বাহির করিয়া ফেল। মাছগুলি আস্ত থাকিবে। ধুইবে।

পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট।

হাঁড়িতে জল চড়াও। জল যেই থন্‌থন্‌ করিয়া ফুটিবে নামাইয়া মাছগুলি তাহাতে এক একটি করিয়া ছাড়িবে। হাঁড়ি ঢাকা দিয়া আর একবার উনানে চড়াইয়া দিবে। মিনিট দশের ভিতর মাছ ভাপিয়া উঠিলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া ফেল। এখন একটি প্লেটে আস্ত সাজাইয়া রাখ। মাখন গলাও।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজগুলি ব্রুন কর।

মাছের উপরে মাখন-মারা ঘি ঢালিয়া দাও। তাহার উপরে পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দাও। ইহার উপরে আবার নুন ও গোল-মরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

৭৮৭। এগস-আ-লা-ট্রাইপ।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, বোম্বাই বড় শাদা পেঁয়াজ দুইটা, দুধ এক পোয়া, মাখন এক কাঁচ্চা, ময়দা আধ তোলা।

প্রণালী।—ছয়টা ডিম সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট পনের পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ঠাণ্ডা জলে ফেলিয়া দিবে। তারপরে এই জলেতেই পেঁয়াজ দুটো আস্ত সিদ্ধ করিতে চড়াইবে। যখন আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিবে নামাইয়া পরিষ্কার ঠাণ্ডা জলে পেঁয়াজ দুটি ছাড়িবে। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয় শ্লাইস কাট। এই কাটা পেঁয়াজ দুধে দিয়া প্রায় আধ ঘণ্টা আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও। ইহাতে মাখন ফেলিয়া দাও। ময়দা একটু জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নাড়িতে থাক। এখন ডিমের খোসা ছাড়াইয়া লম্বাদিকে চার চির করিয়া কাটিয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও। কাষ্টার্ড বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে ডিমের উপরে ঢালিয়া দিবে।

রুটীর সিপেট কাটিয়া ঘিয়ে ভাজিয়া ইহার চারিধারে সাজাইয়া দাও।

৭৮৮। সিদ্ধ মাছ এবং দুধের সস।

—:০:—

উপকরণ।—কাতলা বা রুই অথবা ভেটকী এক সের ওজনের, বড় পেঁয়াজ একটি, কাঁচালঙ্কা দু তিনটী, তেজপাতা তিন খানি, দারচিনি আধ তোলা, দুধ দেড় পোয়া, ময়দা এক কাঁচ্চা, মুরগীর ডিম্ব চারিটা, নুন সিকি তোলা, জল আধ পোয়া, নেবু দুটী।

প্রণালী।—মাছের আঁশ শাফ করিয়া কানকোটা কেবল মাত্র ফাঁক করিয়া তাহার ভিতর হইতে ফুলকো ও আঁতরি টানিয়া

বাহির করিয়া ফেলিবে। উহার ভিতর দিয়া জল ঢালিয়া খুব ভাল করিয়া পেটের ভিতরটা ধুইয়া ফেলিবে।

পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ। নেবু দুটির রস করিয়া রাখ। মাছে নেবুর রস মাখিয়া প্রায় একঘণ্টাকাল ভিজাইয়া রাখ।

এখন একটি হাঁড়িতে এমন জল চড়াও যে ঠিক মাছের উপর পর্য্যন্ত হইবে। জলটা গরম হইয়া উঠিলে আস্তে আস্তে মাছটা হাঁড়ির ভিতরে রাখিয়া দাও। এখন ইহাতে পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা, দুখানি তেজপাতা ছাড়। মিনিট পনের কুড়ির ভিতরে মাছটী সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া মাছটী একটি লং প্লেটে রাখিয়া দাও।

এখন দুটী ডিমের শফেদি লইয়া কুসুম দুটী অন্য কাজের জন্য রাখিয়া দিবে। একটি কাঁটা দিয়া শফেদি ফেটাও। ইহাতে ময়দা ও নুন মিশাও এবং অল্প অল্প করিয়া আধ পোয়া জলটুকু মিশাও। ময়দা বেশ মোলায়েম হইয়া জলের সহিত মিলিয়া যায় যেন তারপরে ইহাতে দুধ মিশাও। এখন সসপ্যানে গোলাটা ঢালিয়া দাও। দারচিনি ও একখানা তেজপাতা ছাড়। একদিক হইতে চামচে করিয়া হিলাইবে। মিনিট আটের ভিতর গাঢ় হইয়া গেলেই নামাইয়া ক্রমাগত চামচে করিয়া নাড়িয়া ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডা হইয়া গেলে চামচে করিয়া উঠাইয়া উঠাইয়া মাছের উপরে কাষ্টার্ড দাও।

বাকী ডিম দুটী সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াও; এবং চারফালি করিয়া কাটিয়া মাছের উপরে সাজাইয়া দাও।

৭৮৯।—কই বয়েল ও এঞ্চোভিসস।

——:o:——

উপকরণ।—বড় দিশি কই ছয়টি, সির্কা তিন ছটাক, জল আধ-সের, পেঁয়াজ দুটি, নুন প্রায় দশআনি ভর, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, গোলমরিচ সিকি তোলা, ময়দা এক কাঁচ্চা, ঘি বা মাখন আধ ছটাক, এঞ্চোভিসস আধছটাক, কাঁচা লঙ্কা দুইটা।

প্রণালী।—বড় দেখিয়া দিশি কই আনিবে। আঁশাদি সাফ করিয়া তাহার আঁতরিটা বাহির করিয়া ফেল। ইহা হইতে মেটেটা কাটিয়া রাখিয়া দিবে। পরে কাজে লাগিবে। মাছগুলি ভাল করিয়া ধোও।

পেঁয়াজ চাকা কাট। বাগানে মশলা দু তিন টুকরা করিয়া বাছিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে আধসের জল, সির্কা, অর্দ্ধেক পেয়াজ চাকা, বাগানে মশলা এবং সিকি তোলা নুন দিয়া চড়াইয়া দাও। জলটা ফুটিয়া উঠিলে মাছ ছাড়। মিনিট পোনের কুড়ির ভিতরে মাছ ভাপিয়া গেলে নামাইয়া মাছ গুলি অতি সাবধানে একটি বাসনে উঠাইয়া রাখ। সুপটা ছাঁকিয়া রাখ।

ঘি বা মাখন চড়াও। বাকী অর্দ্ধেক পেঁয়াজ চাকা ইহাতে ছাড়। বেশ লাল হইয়া আসিলে ঐ সুপ ঢালিয়া বাঘার দাও। কইমাছের মেটেগুলি কুচাইয়া দাও, ইহাতে দুইটি কাঁচা লঙ্কা ও নুন দাও। প্রায় মিনিট পোনের ফুটিলে পর অল্প সুপ উঠাইয়া ময়দা গোল এবং ইহাতে ঢালিয়া দাও। সুপটা চামচ দিয়া নাড়িয়া দাও। গাঢ় হইলে পর

গোল মরিচ গুঁড়া ও একোভিসস্ দাও। দু একবার নাড়িয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দাও।

ইহার সহিত নেবু কাটিয়া দিবে। পার্শ্লি ভাজা দিবে।

৭১০।—কাল ভৈইস মাছ বয়েল।

——:০:——

উপকরণ।—কাল ভৈইসের গাঁতের মাছ একসের, জল এক সের, নুন প্রায় সওয়া তোলা, নেবু তিনটী, মাছের ডিম আধ পোয়া, পার্শ্লি আধ পোয়া, মাখন এক ছটাক, একোভিসস আধ ছটাক, রাই আধ কাঁচ্চা, ময়দা একছটাক।

প্রণালী।—মাছের আঁশ এবং কাল ছাল পরিষ্কার করিয়া ছাড়াইয়া ফেল। একটি শাফ ঝাড়নে করিয়া মাছকে বাঁধ।

নেবুর রস করিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া তাহাতে এক তোলা নুন ও প্রায় দেড়ছটাক নেবুর রস ঢালিয়া দাও। জলের ফেনা উঠিলে পর তাহা উঠাইয়া ফেল। তারপরে মাছ ছাড়। প্রায় মিনিট কুড়ি কি পঁচিশ সিদ্ধ হইতে দাও। সিদ্ধ হইলে পর মাছটী কাপড় হইতে খুলিয়া একটি বাসনের ঠিক মধ্য স্থলে রাখিয়া দাও।

ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া মাখন গলাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দাও।

মাছের ডিম শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ।

এক ছটাক ময়দাতে সিকি তোলা নুন মিশাও। মাছের ডিমের প্রত্যেক শ্লাইসে এই ময়দা মাখ।

ঘি চড়াও। ডিম ভাজ। তারপরে পার্শ্লি মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এখন ইহাতেই আধ পোয়া জল ঢালিয়া দিয়া খুন্তি করিয়া সব পোড়া দাগ গুলা জলে গুলিয়া দাও। জলটা ফুটিতে থাকিলে সসে রাই মিশাইয়া ঢালিয়া দাও। বেশ গাঢ় রকম হইয়া আসিলে নামাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দাও। আর একটি বাসনে এই ডিম ভাজা মধ্যস্থলে রাখিয়া পার্শ্লি ভাজা চারিধারে দিয়া সাজাও। যখন মাছ বয়েল দিতে হইবে সঙ্গে এ বাসনটী ও লইয়া যাইতে হইবে।

৭৯১।—দইমাছ।

—:০:—

উপকরণ।—ইলিশ মাছ একটি, কামিনী আতপ চাল আধ মুঠি জল আধ সের, ভাল খুলি দই আধ সের, আদা সিকি তোলা, কাঁচা-লঙ্কা দুটি, নুন প্রায় আধ তোলা, জীরা সিকি তোলা, গাওয়া ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।— একটি তিনপোয়া বা একসের ওজনের ইলিশ মাছ আনিয়া প্রথমে তাহার আঁশ প্রভৃতি যাহা কাটিবার কাট।* তারপরে মুড়া আর ল্যাজা বাদ দিয়া কেবল ইহার মধ্যের মাছ লও। এখন গাঁৎ ও পেটির মাছ আলাদা করিয়া কাট। মাছ গুলি ধুইয়া ফেল।

আদা ও কাঁচা লঙ্কা মিহি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

---

* ৮০০ পৃষ্ঠায় ইলিশ মাছের ষ্টুতে "ইলিশ মাছ বানান" দেখ।

জীরা কাঠখোলায় চমকাইয়া * গুঁড়াইয়া একটি কাগজে মুড়িয়া রাখিবে; তা না হইলে ইহার সুগন্ধ বাহির হইয়া যাইবে।

এইবারে একটী ছোট হাঁড়িতে জল চড়াও। কামিনী আতপ চাল (তোমার পাঁচ অঙ্গুলিতে যত গুলি চাল ধরিবে তাহাই দিবে।) ছাড়। হাঁড়ি ঢাক। চাল আধ সিদ্ধ হইয়া আসিলে মাছ ছাড়। আবার হাঁড়ি ঢাক। প্রায় মিনিট আটের ভিতরে মাছ ভাপিয়া যাইবে। তখন হাঁড়ি নামাইয়া এক একটি করিয়া মাছ বাহির কর। ভাল জল দিয়া মাছ গুলি একবার ধুইয়া লও।

এখন দইটা কাপড়ের ছাঁকনিতে একবার ছাঁকিয়া লও। একটি পাড়া পাত্রে রাখিয়া দাও। আদা, কাঁচা লঙ্কা ও নুন মিশাও। এইবারে মাছ গুলি ইহাতে দাও। তার পরে ভাজা জীরা গুঁড়া দইয়ের উপরে ছড়াইয়া দাও। সবশেষে ঠিক খাইতে দিবার আগেই গরম গাওয়া ঘি ইহার উপরে ছড়াইয়া দিয়া একবার চামচে করিয়া আস্তে আস্তে নাড়িয়া দিবে। তারপরে পাঠাইবে।

রুই মাছের দইমাছ ও এই নিয়মে করিতে হইবে।

ভোজনবিধি।— এই দইমাছ যেমন বাঙ্গলা ভোজনে তেমনি ইংরাজী ডিনার বা ব্রেকফাষ্টে চলিতে পারে।

৭৯২।—দয়ে চিংড়ী।

—:o:—

উপকরণ।—ঘি-ওলা বাগদা চিংড়ী বারটা, দই দেড় পোয়া, ভাতের ফেন আধসের, আদা সিকি তোলা, নুন প্রায় ছ আনিভর,

---

* প্রথম খণ্ডের সপ্তম অধ্যায়ের ৩৬৭ পৃষ্ঠায় "কাঠখোলায় চমকান" দেখ।

কাঁচা লঙ্কা দুটী, জীরা সিকি তোলা, শুক্‌না লঙ্কা একটি, গাওয়া ঘি একছটাক।

প্রণালী।—বেশ লালম্বি-ওলা দেখিয়া চিংড়ী আনিবে। কেবল মাত্র ইহার শুয়াঁ ও পা গুলা কাটিয়া ফেলিবে।

আদা ও কাঁচালঙ্কা মিহিকুচি কাট। জীরা ও শুক্‌নালঙ্কা কাঠখোলায় চমকাইয়া রাখ।

ভাতের ফেনে মাছ গুলি ছাড়িয়া ভাপাও। দশ পনের মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে তখন নামাইয়া মাছ গুলি উঠাও। এখন মাছের পোষাক সব খুলিয়া ফেল।

দই হাতে করিয়া ফেটাইয়া লও। নুন, আদা ও কাঁচা লঙ্কা মিলাও। তারপরে মাছ ছাড়। জীরা ও লঙ্কা গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। তার পরে গাওয়া ঘি উপরে ছড়াইয়া দাও।

৭১৩। কাঁকড়ার খোলাপিটে। (হট ক্র্যাব)।

——:o:——

উপকরণ।—খোলাশুদ্ধ কাঁকড়া আড়াই পোয়া (ছয়টা), পেঁয়াজ একছটাক, আদা একতোলা, কাঁচা লঙ্কা পাঁচ ছটাক, পার্স্লি ও সেলেরির পাঁচ ছয়টা পাতা (অভাবে পুদিনার পাতা চার পাঁচটা), ঘি পাঁচ কাঁচ্চা, সুজি দেড় ছটাক, ছোট এলাচ একটা, জায়ফল সিকিখানা, দারচিনি ছয়ানি ভর, লঙ্গ তিনটী, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, নুন ছয়আনি ভর, বিস্কুটের গুঁড়া বা বাসি পাঁউরুটীর গুঁড়া আধছটাক, জল সাড়ে তিন পোয়া, নুন ছয়আনি ভর।

প্রণালী।—আদার খোসা ছাড়াইয়া রাখ। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াও। কাঁচা লঙ্কার বোঁটা ছাড়াও। সবগুলি ধুইয়া লও। এবারে আদা, পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা, পার্শ্লি ও সেলেরির পাতা বা পুদিনা পাতা এই সব গুলি কিমা কর। ছোট এলাচ, দারচিনি, জায়ফল, লঙ্গ একত্রে কুটিয়া গুঁড়া করিয়া রাখ। গোলমরিচ গুঁড়া না থাকেতো তাহা ও একটু গুঁড়াইয়া রাখ।

বিস্কুট বা পাঁউরুটী গুঁড়া করিয়া রাখ। পাঁউরুটী নরম থাকিলে তাওয়া করিয়া আগুণে সেঁকিয়া তারপরে গুঁড়াইতে হইবে।

তিন পোয়া জল দিয়া খোলাশুদ্ধ কাঁকড়া গুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার কি এক ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। ঠাণ্ডা হইলে পর ইহার শাঁস অর্থাৎ মাংস বাহির কর। খোলাটা ধীরে ধীরে খুলিয়া আলাদা রাখিয়া দাও, ইহা পরে কাজে লাগিবে। কাঁকড়ার ডিম ও শাঁস সব বাহির কর। খোলার ভিতরে যে ডিম থাকিবে তাহাও খুলিয়া লইবে। এক দফা শাঁস অর্থাৎ মাংস বাহির করিয়া লইবে। তারপরে আবার শাঁসের ভিতর হইতে ছোট ছোট খোলা সমুদয় বাছিয়া ফেলিতে হইবে। ছুরি দিয়া কাঁকড়ার শাঁস বা মাংস কিমা করিয়া রাখ।

কাঁকড়ার খোলার চোখ শুঁয়া আদি যাহা থাকিবে, কাটিয়া ফেলিয়া ঝামা দ্বারা অথবা শুধুই ঘষড়াইয়া পরিষ্কার কর। কাঁকড়া সিদ্ধ হইলে খোলার রং লাল হইয়া যায়; ঘষড়াইয়া ধুইলে যে অল্প স্বল্প কালো দাগ থাকে সব উঠিয়া গিয়া খোলাগুলি আরো বেশ পরিষ্কার লাল হইবে। দেখিতে আরো ভাল হইবে।

ঘি চড়াও; ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে কুচান আদা, পেঁয়াজাদি ছাড়। একটু ভাজা ভাজা হইলেই অর্থাৎ প্রায় মিনিট দুই পরে সুজি ছাড়িবে। নাড়িতে থাক। মিনিট চার পরে যখন সুজির কাঁচাটে ভাব এবং হাল্‌সে গন্ধ চলিয়া গিয়াছে দেখিবে তখন কাঁকড়ার শাঁস ছাড়িবে। খুন্তি দিয়া ঘন ঘন নাড়িতে থাক। সুজির সহিত কাঁকড়ার শাঁস বেশ মিশিয়া গেলে এবং ইহার রং ঘোর হল্‌দে হইয়া আসিলে পর (প্রায় মিনিট পাঁচ পরে) দেড় ছটাক জল দাও এবং নাড়িয়া দাও। মিনিট দুই পরে নাড়িয়া চাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে। কাঁকড়ার খোলার জন্য ইহাই পুর প্রস্তুত হইল। এইবারে খোলার ভিতরে চেপ্টাইয়া চেপ্টাইয়া পুর ভর।

তাওয়া চড়াইয়া বিস্কুট বা পাঁউরুটীর গুঁড়া ঈষৎ লাল করিয়া সেঁকিয়া লও। দু এক মিনিট তাওয়া উনানের উপরে রাখিলেই সেঁকা হইয়া যাইবে। কাঁকড়ার খোলার ভিতরে যে শাঁস পোরা হইয়াছে তাহার উপরে এই ভাজা রুটীর গুঁড়া অল্প অল্প ছড়াইয়া দাও।

কাঁকড়ার খোলাপিটে একটু নেবুর রস দিয়াও খাইতে পার।

ভোজন বিধি।—ডিনারে ইহাকে মাছের অঁএর শ্রেণীতে ব্যবহার করা যাইতে পারে। আমাদের লুচির সঙ্গেও বেশ খাওয়া চলে।

গুণাগুণ।—কর্কটঃ সৃষ্ট বিণ্মূত্রঃ সন্ধাতানিলপিত্তজিৎ।

(রাজবল্লভ)

কাঁকড়ার মাংস মলমূত্র বিরেচক,
ভগ্নসন্ধানকারী এবং বাতপিত্ত নাশক।

কুলীরকস্য মাংসন্তু শীতং ধাতু বিবর্দ্ধকং
বৃষ্যং রক্তঞ্চ প্রবাহ ও স্ত্রীণাং শময়তি ক্ষণাৎ ॥

(বৈদ্যক নির্ঘণ্টু)

কাঁকড়ার মাংস শীতল, ধাতু পোষক বলকর ও স্ত্রীদিগের রক্ত প্রবাহের প্রশমনকারী।

৭৯৪। মাছের বেক।

উপকরণ।—আধসের কই মাছ, ঘি এক পোয়া, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—আঁশশুদ্ধ মাছ ধুইয়া নুন মাখ। এবারে একটি হাঁড়িতে ঘি দিয়া মাছ ছাড়। উপরে নীচে আগুন দাও। বেশ ভাল করিয়া বেক হইলে আঁশগুলি পুড়িয়া গেলে পর বুঝিবে ঠিক হইয়াছে। তখন নামাইবে।

একটি ঝাড়নে করিয়া ইহার পোড়া আঁশ রগড়াইয়া মুছিয়া ফেলিবে। তারপরে একটি বাসনে করিয়া দিবে।

ইহার সহিত মুচমুচে আলু ভাজা আর পুদিনা বা বিলাতী বেগুণের সস দিতে হইবে। এঞ্চোভিসস দিয়াও খাইতে পার।

৭৯৫। কুচা চিংড়ীর বারাদ্ধু।

উপকরণ।—শুক্না লঙ্কা চারিটা, সরিষা এক কাঁচ্চা, নুন আধ কাঁচ্চাটাক, পেঁয়াজ বারটা, রসুন একটা, আদা এক গিরা, চিংড়ী

মাছ আধ পোয়া, আম বা তেঁতুল কাসুন্দি দেড় ছটাক, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—লঙ্কা, সরিষা, পেঁয়াজ, রসুন, আদা, চিংড়ী মাছ, কাসুন্দি এই দ্রব্যগুলি সব আলাদা আলাদা করিয়া শিলে বাঁটিয়া লও। বাঁটা হইলে সব একসঙ্গে মাখ। উহাতে নুনটুকু ও ঘিটুকু বেশ করিয়া মাখিয়া সবটা একটা কলাপাতে রাখ। এই বারে উহার উপর আর এক টুকরা কলাপাতা চাপা দিয়া দড়ি দিয়া বেশ করিয়া বাঁধ।

এইবারে একটা তৈ বা তাওয়াতে একটু ঘি মাখাইয়া তাহাতে কলাপাতা মোড়া মাছটা রাখ। তাওয়ার উপরে একটা চেপটা পাত্র চাপা দাও। উনানের মধ্যম আঁচ থাকিলেই ভাল হয়, যেন একেবারে মন্দা আঁচ না হয়। পাঁচ মিনিট পরে চাপা দেওয়া পাত্রটা খুলিয়া কলাপাতা উল্‌টাইয়া পাল্‌টাইয়া দাও। মধ্যে মধ্যে এইরূপ নাড়িয়া দিতে হইবে। সর্ব্বশুদ্ধ পনের মিনিট উনানের উপরে থাকিবে। কলাপাতাটা পোড়া পোড়া হইলে উনান হইতে নামাইয়া রাখিবে। এখন দড়ি বাঁধা কলাপাতা খুলিয়া মাছটা একটা পাত্রে ঢালিয়া রাখ।

ভোজন-বিধি।—ইহা ডাল ভাতের সঙ্গে খাইতে পার। মাখন ও পাঁউরুটীর সঙ্গে খাও বেশ লাগিবে। ডিনারে খাইতে দিতে হইলে মাছের সাইড ডিসের সহিত দিবে।

৭৯৬। কাসুন্দি মাছ।

—:o:—

উপকরণ।—একটি আধ সের ওজনের ভেটকী মাছ, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ পাঁচ ছয়টী (পেঁয়াজ ইচ্ছামত না দিলেও হয়), সরিষা আধতোলা, শুক্না লঙ্কা তিন চারিটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, রাই সিকি তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা, পাতি বা কাগজি নেবু একটা, দই আধ ছটাক, রসুন তিন চার কোয়া (ইচ্ছামত না দিলেও হয়), কাসুন্দি আধ ছটাক, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—আদা, পেঁয়াজ, রসুন, সরিষা ও শুক্না লঙ্কা মিহি করিয়া পিষিয়া একটি পাত্রে রাখ। ইহাতে রাই, গোলমরিচ গুঁড়া, নুন, নেবুর রস, কাসুন্দি, দই, ঘি সব একত্রে মিশাও।

মাছটী আনিয়া রাখ। প্রথমে ইহার ডানা কাটিয়া ফেল, তারপরে আঁশ ছাড়াইয়া ফেল। এইবারে গলার কাছে একটু চিরিয়া সমুদয় তেল ও কানকোর ভিতর হইতে ফুলকো টানিয়া বাহির করিয়া ফেল।

মাছটাকে রগড়াইয়া রগড়াইয়া পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল। মাছে দুই পিঠে আড় ভাগে দু তিন স্থানে চিরিয়া দাও। পূর্ব্বে যে মশলা, দই ও কাসুন্দি প্রভৃতির সহিত মিশাইয়া রাখিয়াছ তাহা আন। উহা মাছের চেরা স্থানের ভিতরে একটু আধটু যা ধরে ঢুকাইয়া দাও। তার পরে মাছের মুখের ভিতরে এবং গলার থলিতে (যেখান হইতে তেল ইত্যাদি বাহির করা গেছে) তাহার ভিতরে ঠেশিয়া এই মশলা পোর। অবশিষ্ট যাহা থাকিবে মাছের

উপরে নীচে মাখিয়া একটা কলাপাতাতে বা পাঁচ ছয়টা লাউ বা কুমড়া পাতাতে ভাল করিয়া জড়াইয়া একটি দড়ি দিয়া বাঁধ।

এইবারে উনানের উপরে তাওয়া বা গ্রীলদানি (Gridiron যাহাতে রুটী তোষ করে।) চড়াইয়া তাহার উপরে কাসুন্দি প্রভৃতি মিশ্রিত মশলা মাখা মাছটী রাখ। কলাপাতের এক পিঠ শুকাইয়া কাল হইয়া আসিতেছে দেখিলে আর এক পিঠ উল্টাইয়া দিবে। কলাপাতা অল্প অল্প পুড়িয়া আসিতেছে দেখিলে এবং ইহার কাঁচা রং চলিয়া গেলেই বুঝিতে পারিবে যে কাসুন্দি মাছ প্রস্তুত হইয়াছে। তবু একটা কাঠি দিয়া ল্যাজার দিকে বিঁধাইয়া দেখিবে মাছ সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে কি না। ইহা সিদ্ধ হইতে প্রায় মিনিট পনের কুড়ি লাগে।

ইলিশ, মৃগেল প্রভৃতি অন্যান্য মাছেরও কাসুন্দি মাছ হইয়া থাকে।

ভোজন বিধি।—ইহা ডাল ভাতের সঙ্গে খাও বেশ লাগিবে। আটার রুটী, মাখন পাঁউরুটীর সহিত কাসুন্দি মাছ খাইতে বেশ লাগে।

কাসুন্দি মাছ মুখপ্রিয় ও রুচিকর।

৭৯৭। কুচা চিংড়ীর বাড়ুয়া।

——:০:——

উপকরণ।—কুচা চিংড়ী এক পোয়া, পেঁয়াজ পাঁচটা, শুক্না মরিচ একটা, আদা এক গিরা, রসুন এক কোয়া, হলুদ বাঁটা আধ তোলা,

গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন আধ তোলা, সরিষা তেল প্রায় এক ছটাক, কলাপাতা ১ বিঘৎ লম্বা।

প্রণালী।—চিংড়ীর সব খোলা ছাড়াইয়া ফেল। শিলে বাঁটা। পেঁয়াজ, লঙ্কা, আদা, রসুন ও হলুদ একত্রে পিষ।

বাঁটা মাছে বাঁটা মশলা, গোলমরিচ গুঁড়া ও নুন মাখ। একটি কলাপাতাতে একটু সরিষা তেল মাখিয়া দাও। উহার উপরে মশলা মাখা বাঁটা মাছ বিছাইয়া দিয়া আধ ছটাক সরিষা তেল ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও। এখন কলাপাতা মুড়িয়া একটি হাঁড়ির ভিতরে রাখিয়া হাঁড়ি উনানে চড়াইয়া দাও। ঢাক। মাছের জল আপনিই বাহির হইয়া সিদ্ধ হইয়া যাইবে। তার পরে নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ডাল ভাতের সহিত খাইতে ভাল। ডিনারে মাছের সাইড ডিসের সহিত দিবে।

৭৯৮। মাছের সিক্-কাবাব।

—:০:—

উপকরণ:—পাকা রুইমাছ এক পোয়া, পেঁয়াজ তিন কাঁচ্চা, আদা আধ তোলা, রসুন পাঁচ ছয় কোয়া, শুক্‌নালঙ্কা দু তিনটা, গরম মশলার গুঁড়া ছয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন আধ তোলা, দই এক ছটাক, ঘি তিন কাঁচ্চা।

প্রণালী।—ইহার জন্য যখন মাছ বাছিয়া লইবে কাঁটাওলা মাছ লইবে না। মাছের যে অংশে কাঁটা নাই সেই অংশ লইতে হইবে যে বড় বড় দু একটা কাঁটা থাকিবে তাহা তুলিয়া ফেলিবে। ডুমা ডুমা করিয়া মাছ কাটিয়া ধুইয়া রাখ।

আধ ছটাক পেঁয়াজ ভাজিবার জন্য কুচাইয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। কুচি পেঁয়াজ গুলি বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও।

এইবারে খোসা ছাড়ান কাঁচা পেঁয়াজ, আদা, রসুন, শুক্নালঙ্কা, ও ভাজা পেঁয়াজ সব একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

এই পেষা মশলা, গরম মশলার গুঁড়া, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, দই এবং ঘি সব একত্রে মিশাইয়া মাছে মাখ। এইবারে একটি লোহার সিক আনিয়া মাছগুলি সিকে গাঁথ। কাঠ কয়লার তেজ আঁচে সেঁক। শীঘ্র হইয়া যাইবে। বাসনে যে মশলাটুকু বাকী থাকিবে সে মশলা টুকুও মাছে মাখাইয়া সিক ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া দিবে। মন্দ আঁচে মাছ ভাজিয়া যাইবে।

পাকা রুই, মৃগেল, কাতলা, ভেটকী, পাকা বোল, বাগদা বা গলদা চিংড়ীর সিক কাবাব ভাল হয়।

রুই মাছের গুণ।

রোহিতঃ সর্ব্বমৎস্যানাং বরোবৃষ্যোহর্দ্দিতার্ত্তিজিৎ
কষায়ানুরসঃ স্বাদুর্ব্বাতঘ্নোঃ নাতিপিত্তকৃৎ
উর্দ্ধজত্রুগতারোগান্ হণ্যাদ্রোহিতমুণ্ডকম্ ॥

সকল মৎস্য অপেক্ষা রোহিত মৎস্যই শ্রেষ্ঠ। এই মৎস্য ঈষৎ কষায়রস, স্বাদুবৃষ্য, কিঞ্চিৎ পিত্তকারী এবং বাত, অর্দ্দিতের শান্তি কারক। এই মৎস্যের মুড়া ভক্ষণ করিলে উর্দ্ধজত্রুগত রোগ প্রশমিত হয়।

৭৯৯। মাছের হুসনি কাবাব।

—:০:—

উপকরণ।—মাছ এক পোয়া, পেঁয়াজ এক ছটাক, দই আধ ছটাক, নেবু একটা, গরম মশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুআনি ভর, শুক্‌না লঙ্কা দুটা, আদা আধতোলা, রসুন দু কোয়া, নুন আধতোলা, তেল একতোলা, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—ধাই মাছ বা আড়ি মাছ আনিয়া শিরের কাঁটার দুপাশ হইতে মাছ কাটিয়া লইবে। দু আঙ্গুল চওড়া করিয়া এক বিঘৎ বা আধ বিঘৎ লম্বা করিয়া মাছ কাট। অল্প থুড়িবে।

পেঁয়াজ কুচি কর। এক ছটাক ঘি চড়াইয়া ভাজ। ভাজা পেঁয়াজ, আদা, রসুন, শুক্‌নালঙ্কা একত্রে পেষ।

এই বাটামশলাতে দই বা নেবুর রস, নুন, গরমমশলা গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া ও তেল সবএকত্রে মিলাইয়া তারপরে ইহাতে মাছ মাখ। এখন একটী কাঠিতে গাঁথিয়া লইয়া ঘুরাইয়া জড়াও। কাঠের আগুনে সেঁক। মিনিট দশের ভিতর হইয়া যাইবে। মশলা গলা গলা হইলে আগুনে পড়িবে। শুক্‌না থাকিলে আগুনে পড়িবে না। বেশ মাছের গায়ে লাগিয়া থাকিবে অথচ মাছ সিদ্ধ হইয়া যাইবে।

যে কোন পাকা মাছের এইরূপ করিতে পারা যায়।

৮০০। মাছ পোড়া।

—:০:—

প্রণালী।—যে কোন মাছে নুন মাখিয়া কলাপাতা দিয়া জড়াইবে। তারপরে কলাপাতার উপরে আবার কাদা মাখিবে। পরে কাঠ

কয়লার উনানে পোড়াইতে দিবে। তারপরে উপরের কলাপাতা ছাড়াইয়া মাছটি বাহির করিবে।

ভাতের সহিত খাইতে দিলে তেল নুন মাখিয়া খাইবে।

ডিনারে দিতে হইলে মেওনিস সস বা একোভি সস দিয়া দিবে।

গুণাগুণ।—ইহা খুব পুষ্টিকারক।

৮০১। ঝলসি।

—:০:—

প্রণালী।—একটি ইলিশ মাছ আনিয়া আঁশ ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও। পিছনের পাশ হইতে মাছটা চিরিবে। তাহা হইলে মাছটি পেটের দিকে প্রশস্ত হইয়া যাইবে। তারপরে ইহার তেল টানিয়া বাহির করিয়া ফেলিবে। পরিষ্কার করিয়া ধোও। ইহাতে কেবল মাত্র নুন ও আধ পেষা লঙ্কা বাটা (একটী) মাখিয়া রাখ। কাঠকয়লার আগুন কর। একটি লোহার সিকের টোপা দিয়া আগুনটা ঢাক। এই টোপার উপরে মাছ রাখ। মাছের এক পিঠ কুঁচাইয়া আসিলে আর এক পিঠ উল্টাইয়া দিবে। তারপরে ভিতরের দিকটা সিকের উপরে রাখিবে। এই প্রকারে সমস্ত মাছটা ঝলসিয়া নরম হইয়া যহিবে। তারপরে খাইবার উপযুক্ত হইবে।

ইহাতে এংকোভি সস দিয়াই খাইতে ভাল।

৮০২। গলপিঠাচি।

—:o:—

উপকরণ।—বড় ঘিওয়ালা কাঁকড়া সাতটা, বড় পেঁয়াজ ৩টি, আদা আধ তোলা, নেবু একটি, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, জায়ফল গুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি একছটাক, মাখন আধ ছটাক, ষ্টক বা জল আধ পোয়া, বাসী পাঁউরুটী গুঁড়া আধ পোয়া।

প্রণালী।—কাঁকড়া সাফ করিয়া রাখিয়া দাও। পেঁয়াজ ও আদা ছেঁচিয়া রাখ। নেবু কাটিয়া রস বাহির করিয়া রাখ।

একটি ছোট হাঁড়িতে আধ তোলা নুন দিয়া জল চড়াও। জল ফুটিয়া উঠিলে কাঁকড়া ছাড়। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে কাঁকড়া সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। কাঁকড়ার উপরের খোলা গুলি খুলিয়া ভাল করিয়া ধুইয়া আলাদা রাখ। শাঁস ও ঘি আলাদা আলাদা বাহির করিয়া রাখ। শাঁসের ভিতরে যেন একটুও খোলা না থাকে। শাঁসগুলা মিহি কিমা করিয়া আলাদা রাখ। ঘি গুলাও কিমা করিয়া আলাদা রাখ। শাঁসে আদা পেঁয়াজের রস ও সিকি তোলা নুন মাখিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। কাঁকড়ার শাঁস ছাড়। তিন চার বার নাড়িতে নাড়িতে ইহার জল মরিয়া আসিলে ইহাতে ষ্টক দাও। দু তিন মিনিটের মধ্যে এই ষ্টক শুকাইয়া আসিতে না আসিতে ইহাতে নেবুর রস, সিকি তোলা গোল মরিচ গুঁড়া, এক আনিভর জায়ফল গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। একবার দুবার নাড়িয়া রসা-রসা থাকিতেই নামাইবে।

এবারে কাঁকড়ার ছখানি খোলাতে এই শাঁস ভর।

এখন শুক্ন তাওয়াতে রুটির গুঁড়া অল্প লাল করিয়া ভাজ।

কাঁকড়ার ঘি, রুটী ভাজা গুঁড়া, মাখন, নুন, সিকি তোলা গোলমরিচ গুড়া, একআনি ভর জায়ফল গুঁড়া সব একত্রে মিশাইয়া ঐ কাঁকড়ার শাঁসের উপরে উপরে দিয়া যাও। মিনিট সাত আট বেক কর ঠিক হইয়া যাইবে। কাঁকড়া উনানের পার্শ্বে রাখিলে অথবা উনানের নীচে রাখিলেও ঠিক হইতে পারে।

৮০৩। ভাপারি।

—:০:—

উপকরণ।—গঙ্গার ইলিশ একটি, গাওয়া ঘি আধ পোয়া, কুলের গুঁড়া এক তোলা, শুক্না লঙ্কার গুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—গঙ্গার ইলিশ আনিয়া আঁশাদি ছাড়াইয়া এবং তেল পিত্তাদি বাহির করিয়া মাছটি আস্ত রাখ। বেশ ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল। একটি কলাপাতার উপরে মাছটি রাখিয়া আর একটি কলা-পাতা দিয়া ঢাক। মোটা চালের ভাতের ফেন গালিয়া এই মাছের উপরে ভাত ঢালিয়া দাও। মিনিট দশ পনের পরে ভাত গুলি উঠাইয়া মাছ বাহির করিয়া আনিয়া দেখিবে বেশ সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে। তখন মাছ একটি প্লেটের উপরে রাখিয়া দিবে। গরম গাওয়া ঘি ইহার উপরে ঢালিয়া দাও। তারপরে নুন, কুলের গুঁড়া ও শুক্না লঙ্কার গুঁড়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও।

ইচ্ছামত খাইবার সময় লঙ্কার গুঁড়া মিশাইতে পার।

৮০৪। ভাতভরিয়া ভাপা।

—:০:—

উপকরণ।—ইলিশ একটি, নুন প্রায় পোন তোলা, সরিষা বাঁটা পোন তোলা, কাঁচা লঙ্কা বাঁটা দুটী, খাঁটি সরিষাতেল আধ ছটাক।

প্রণালী।—ইলিশ মাছের আঁশ পিত্তাদি সাফ করিয়া ল্যাজা, মুড়া বাদ দিয়া কেবল মাছ গুলি খান্ খান করিয়া কাট।

মাছে সরিষা বাঁটা, কাঁচা লঙ্কা বাঁটা এবং নুন মাখ। একটি বাসনে সাজাইয়া রাখ। সব উপরে সরিষা তেল ছড়াইয়া দাও। এখন ইহার উপরে গরম ভাত ঢালিয়া দাও। মিনিট দশ পনের পরে খাইবার উপযুক্ত হইবে। তখন ভাত শুদ্ধ প্লেটটী ধরিবে। এই মাছের তেলেতে ভাত গুলি পর্য্যন্ত সুস্বাদু হইয়া উঠে।

৮০৫। মাছের দম্পোক।

—:০:—

উপকরণ।—পাকা রুইমাছ একসের, তেঁতুল (বিচিশুদ্ধ) এক ছটাক, বাদাম একতোলা, কিসমিস আধছটাক, ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ আটটা, দারচিনি সিকি তোলা, তেজপাতা প্রায় চল্লিশখানা, ঘি একপোয়া, দই একপোয়া, নুন একতোলা, শুক্না লঙ্কা সাত আটটা, হলুদ সিকিতোলা, আদা একতোলা, পেঁয়াজ আধপোয়া, ক্ষেরাক্ষীর (মেওয়া বা খোয়া ক্ষীর) এককাঁচ্চা, জল আধপোয়া।

প্রণালী।—আধপোয়া জলে তেঁতুল গাঢ় করিয়া গুলিয়া রাখ। মাছের কেবল মাত্র আঁশ ছাড়াইয়া বড় ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া এই তেঁতুলের জলে একঘণ্টাকাল ভিজাইয়া রাখ। বাদাম ভিজাইয়া

খোসা ছাড়াও। আধ তোলা বাদাম পিষিবার জন্য রাখ, আর বাকী আধতোলা কুচি করিবার জন্য রাখ। কিসমিস ধুইয়া বাছিয়া অর্দ্ধেকটা পিষিবার জন্য রাখ। বাকী অর্দ্ধেকটুকু আস্তই রাখিয়া দাও। পেঁয়াজগুলির খোসা ছাড়াইয়া এক ছটাক পিষিবার জন্য রাখ, আর বাকী এক ছটাক কুচি করিবার জন্য রাখ। আদার খোসা ছাড়াইয়া রাখ।

আধতোলা বাদাম, আধতোলা কিসমিস, শুক্না লঙ্কা, হলুদ, আদা, এক ছটাক পেঁয়াজ সব পিষিয়া রাখ। আধতোলা বাদাম কুচি কাটিয়া রাখ। ভাজিবার জন্য এক ছটাক পেঁয়াজ কুচি করিয়া রাখ। তেঁতুলে ভিজান মাছ ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল।

একটা কড়াতে এক ছটাক ঘি দিয়া চড়াইয়া দাও। পেঁয়াজকুচি ছাড়িয়া নরম করিয়া ভাজ। তারপরে কড়া শুদ্ধ নামাইয়া রাখ। মিনিট ছয় সাতের মধ্যে ভাজা হইয়া যাইবে।

একটি হাঁড়ি আন। হাঁড়ির ভিতরে তেজপাতাগুলি বিছাইয়া দাও। তেজপাতার উপরে মাছটী রাখ। মাছের উপরে ঘি ঢালিয়া দাও। তারপরে দইয়ের সঙ্গে সমুদয় পেষা মশলা, নুন, ডেলা ক্ষীর সব একত্রে মিশাইয়া উহার উপরে ঢালিয়া দাও। তারপরে বাদাম কুচি, আর কিসমিস গুলা, ছোট এলাচ ছাড়াইয়া তাহার দানাগুলি, লঙ্গ, দারচিনি আর ঐ ঘি সমেত ভাজা পেঁয়াজ সমস্ত উহার উপরে ঢালিয়া দাও। তারপরে হাঁড়ির মুখে সরা চাপা দিয়া দাও। প্রায় আধ পোয়া ময়দা জল দিয়া গাঢ় করিয়া কাইয়ের মত করিয়া গোল। তারপরে সরার চারিধারে এই ময়দা-গোলা দিয়া আঁটিয়া দাও, যাহাতে সরা ও হাঁড়ির মুখ একেবারে আঁটিয়া যায়। কিছুতেই যেন

হাঁড়ির ভিতরের ভাপ না বাহির হইতে পারে। এখন কাঠের কয়লার উনানে হাঁড়ি চড়াইয়া দাও। মাঝে মাঝে হাঁড়িটা ঘুরাইয়া দিবে। কাণ দিয়া শুনিবে যতক্ষণ হাঁড়ির ভিতরে গুড় গুড় শব্দ শুনিতে পাইবে ততক্ষণ মাঝে মাঝে হাঁড়ি ঘুরাইয়া নাড়িয়া দিবে, বুঝিবে যে ইহাতে এখন ও জল আছে। যখন শোঁ শোঁ শব্দ হইতে থাকিবে বুঝিবে জল মরিয়া গিয়াছে তখন নামাইবে। এই বারে উনান হইতে জলন্ত কয়লা গুলা একেবারে উঠাইয়া ফেল, ইহাতে উনানের আঁচ একেবারে মন্দা হইয়া যাইবে। এই মন্দা আঁচে হাঁড়ি প্রায় মিনিট দশ বসাইয়া রাখ তাহা হইলে এই দমে থাকিয়া মশলা প্রভৃতি আরো ভালরূপে পাক হইয়া যাইবে। এখন নামাইয়া খাইবার জন্য দিবে। যে পর্য্যন্ত না খাইতে দিবে সেই পর্য্যন্ত গরম ছাইয়ের উপরে থাকিলেই ভাল। মাছের হাঁড়িটা যখন হইতে আগুনে চড়ান গিয়াছে তখম হইতে প্রায় মিনিট ত্রিশ সময় লাগিবে।

অন্যান্য মাছের ও দম্পক হইয়া থাকে।

ভোজনবিধি।—লুচি বা ভাতের সঙ্গে খাও। বিশেষতঃ লুচিতে খাইতে ভাল। ইহা ডিনারের একটা ডিস।

৮০৬। গলদা চিংড়ীর হাঁড়ি কাবাব।

উপকরণ।—ঘি ওলা গল্‌দা চিংড়ী পাঁচটা, ছোট এলাচ চারিটী, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ আটটী, পেঁয়াজ দুটি, আদা একতোলা, বাদাম দশটী, কিসমিস কুড়িটী, পাটনাই লঙ্কা দুটী, হলুদ এক গিরা, তেজপাতা চারি খানা, ঘি আধ পোয়া, নারিকেল একটি, দই এক পোয়া, জল তিন পোয়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছ গুলি পোষাক পরাশুদ্ধ থাকিবে। কেবল ইহার দাড়া গুলি কাটিয়া ফেলিবে।

একটি ছোট এলাচ, তিনটী লঙ্গ, দুয়ানিভর দারচিনি গুঁড়া করিয়া রাখ।

পেঁয়াজ ও আদার খোসা ছাড়াইয়া সরু সরু কুচাইয়া রাখ।

বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা উঠাও। পাঁচটি বাদাম পিষিয়া রাখ; পাঁচটি বাদাম কুচাও। কিসমিস গুলি ধুইয়া তাহার দশটি কিসমিস বাঁটিয়া রাখ; আর দশটী আস্ত রাখ।

হলুদ ও শুকালঙ্কা পিষিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া তাহার দুধ বাহির কর।

একটি হাঁড়ি চড়াও। তিন পোয়া জল চড়াও। পোষাক পরাশুদ্ধ চিংড়ী গুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মাছ একবার টগ বগ করিয়া ফুটিয়া উঠিলেই এবং গাঁজরা (ফেনা ফেনা) বাহির হইয়াছে দেখিলেই নামাইবে। ইহা খুব সাবধানে সিদ্ধ করিতে হইবে। যেন ঘি বাহির হইয়া না যায়। এখন মাছের মূড়ার খোলা অতি আল্‌গা ভাবে ছাড়াইবে। যেন সেই পাতলা আঁশের মত ছালটা না ছাড়িয়া যায়। তাহা হইলে সব ঘি বাহির হইয়া পড়িবে। মূড়ার গলার কাছে কাট। মূড়াগুলি আলাদা রাখ। মাছের বড় খোলা ছাড়াইয়া তাহার ভিতরের কাদাটা টানিয়া বাহির করিয়া ফেল। ডুমা ডুমা বানাও। একটি বড় মাছকে তিন টুকরা করিয়া কাটিবে।

এখন একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও। চারিটী তেজপাতা ও আস্ত গরম মশলা ছাড়। লাল হইলে হলুদ ও লঙ্কাবাঁটা দাও। কষ। ঘি ছাড়িলে আস্ত কিসমিস, বাদাম কুচি, আদা কুচি দাও। মাছের মূড়া এবং

মাছও দাও। আস্তে আস্তে এমন করিয়া নাড়িবে যেন ভাঙ্গিয়া না যায়। বেশ ভাজা হইলে দই ও নুন দিবে। দইয়ের জল বাহির হইয়া আবার ইহাতেই মরিয়া গেলে পর নারিকেল দুধ দিবে। ফুটিয়া উঠিলেই কিসমিস ও বাদাম বাঁটা দিবে। ক্রমে দুধের জলীয় অংশ মরিয়া গেলে এবং উপরে ঘি ভাসিতে থাকিলে পর গরম মশলার গুঁড়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া রাখিবে।

৮০৭। মাছের ডিম ফ্রিটার বা কাটলেট।

——:০:——

উপকরণ।—রুই বা যে কোন বড় মাছের ডিম একপোয়া, শুক্‌না-লঙ্কা দুইটা, দই আধ ছটাক, নুন প্রায় পাঁচ আনি ভর, আদা আধ গিরা, পেঁয়াজ আধ ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা, হাঁসের ডিম একটা, বিস্কুট একপোয়া, ঘি দেড়ছটাক।

প্রণালী।—মাছের ডিম দশ টুকরা কর। শুক্নালঙ্কা গুঁড়াও। আদা ও পেঁয়াজ ছেঁচ। একটি চেপ্টা পাত্রে শুক্নালঙ্কা গুঁড়া ও দই রাখ, হাঁসের ডিম ভাঙ্গিয়া দাও। ইহাতে নুন ও আদা পেঁয়াজের রস মিলাও। বিস্কুট গুঁড়া করিয়া রাখ।

একটি পাত্রে ময়দা রাখ। ডিম গুলিতে আগে ময়দা মাখিয়া চেপ্টা করিয়া লও। তারপরে ঐ গোলাতে ভিজাও এবং বিস্কুট গুঁড়া দুপিঠে মাখ। তৈয়ে ঘি চড়াও। কাটলেট ভাজ। তারপরে যে ঘি থাকিবে তাহাতে একটু জল দিয়া নাড়। বেশ লাল হইয়া আসিলে কাটলেটের উপরে ঢালিয়া দিবে।

৮০৮। রুইমাছের ডিম ফ্রিটার।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—রুইমাছের ডিম পাঁচছটাক, একটি ছোট বাসী পাঁউ-রুটী, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন সিকিতোলা, ছোট এলাচ দুটি, লঙ্গ দুটি, জায়ফল সিকিখানা, দারচিনি দুয়ানিভর, নেবু একটি, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ আধ কাচ্চা, হাঁসের ডিম দুটী, বিস্কুট গুঁড়া এক পোয়া, ঘি আধপোয়া, জল আধসের, দুধ একছটাক, শুকালঙ্কা একটি, কাঁচালঙ্কা দুটি।

প্রণালী।—রুই মাছের ডিম দেড়পোয়া আন্দাজ জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট দশ সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ইহার উপরের পাতলা ছালটা ছাড়াইয়া ফেল।

বাসী পাঁউরুটীর ছিল্‌কা কাটিয়া শাঁসটা আধপোয়া জল এবং এক ছটাক দুধ মিলাইয়া তাহাতে ভিজাইতে দাও।

নেবু কাটিয়া রাখ।

ছোট এলাচ, লঙ্গ, দারচিনি, জায়ফল গুঁড়া করিয়া রাখ।

শুকা লঙ্কা বাঁটিয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা, আদা, পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ।

রুটি নরম হইয়া গেলে পর, ইহাতে দুটো ডিমের কুসুম, গোল-মরিচ গুঁড়া, নুন, গরম মশলার গুঁড়া, নেবুর রস, শুকালঙ্কা বাঁটা, কাঁচালঙ্কা, আদা ও পেঁয়াজকুচি সব একত্রে মিলাইয়া তারপরে ইহাতে মাছের ডিম মিশাও। এক ঘণ্টাখানেক জমিতে দাও। তারপরে আট দশ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ লইয়া ইহার দুপিঠে ভাল করিয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঘি চড়াইয়া ভাজ।

৮০৯। বাগ্‌দা চিংড়ীর কাটলেট।

——:০:——

উপকরণ।—বাগ্‌দাচিংড়ী সাত ছটাক, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ পাঁচ কাঁচ্চা, দই তিন কাঁচ্চা, দুইটা ডিম, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, দারচিনি দুয়ানিভর, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ পাঁচ ছয়টী, বাগানে-মশলা দুয়ানিভর, কাঁচালঙ্কা তিনটী, বিস্কুট এক পোয়া, নুন প্রায় তিন আনিভর, ঘি আধপোয়া।

প্রণালী।—বাগ্‌দাচিংড়ী যতটা পার বড় বড় দেখিয়া বাছিয়া আনিবে। চিংড়ী গুলার প্রথমে মুড়া গুলি কাটিয়া ফেল, মুড়া কাটিতে গিয়া যেন একটু ও মাছ কাটিয়া না যায়। হাত দিয়া মাছের সমস্ত খোলা ছাড়াইয়া ফেল। ইহার ছোট ছোট যে পা আছে সেই পায়ের দিক হইতে খোলা খুলিতে আরম্ভ কর, সহজে খুলিয়া যাইবে, অথচ মাছটিও নষ্ট হইবে না। সব শেষের দিকে যে লেজের খোলা থাকিবে তাহা আর খুলিতে হইবে না, খোলাসমেত লেজগুলি রাখিতে হইবে। দেখিবার বাহারের জন্য এইরূপ করা হইয়া থাকে। মাছগুলি ধুইয়া লও।

এখন চিংড়ীর পিঠের উপরে ঠিক মেরু দণ্ডতে চিরিতে হইবে। নীচের দিকে যে লেজের খোলা রাখিয়াছ ঠিক সেই খোলা হইতে আরম্ভ করিয়া একটি ছুরি দিয়া উপর দিক পর্য্যন্ত চিরিয়া এস; কিন্তু একেবারে দুই খণ্ড করিয়া ফেলিবে না। এইরূপে চিরিলে মাছটি প্রস্থে যতটা ছিল তাহার দ্বিগুণ হইবে। প্রত্যেক মাছ চিরিবার পর ইহার মেরুদণ্ডে একটি লম্বা কালশির বা রগ দেখিতে পাইবে সেটা ফেলিয়া দিবে।

একটি মোটা কাঠ বা পিঁড়া পাত। মাছ যেমন চিরিয়া চেপ্টা করিয়াছ সেই চেপ্টাভাবে ঐ কাঠের উপরে বিছাইয়া দাও। এইবারে একটি চাপড়ি (চপার) বা ছুরি দিয়া আস্তে আস্তে থোড়। একপিঠ থোড়া হইলে আর এক পিঠ উল্টাইয়া থুড়িতে হইবে। ইহা মাছ, মাংস নয়, কাজেই অধিক জোরে থুড়িতে গেলে তাহা একেবারে কাটিয়া টুকরা টুকরা হইয়া যাইবে; এই জন্য অতি সাবধানে থুড়িতে হইবে। থুড়িবার পর এক একটি মাছের কাটলেট প্রায় চার পাঁচ অঙ্গুলি চওড়া হইবে। এইরূপে সব মাছ গুলি থুড়িয়া রাখিয়া দাও।

একটি গাঢ় বা গভীর বাসন আনিয়া রাখ। একছটাক পেঁয়াজ এবং একতোলা আদা ছেঁচিয়া নিংড়াইয়া তাহার রস এই পাত্রে রাখ। এক কাচ্চা পেঁয়াজ, তিনটি কাঁচা লঙ্কা ও দুয়ানিভর বাগানে মশলা কিমা করিয়া এই পেঁয়াজের রসের উপরে রাখ। দুইটি ডিম ভাঙ্গিয়া দাও, দারচিনি, ছোট এলাচ, লঙ্গ ও একটি শুক্না লঙ্কা মিহি করিয়া কুটিয়া ইহাতে মিশাও; আরো গোলমরিচ গুঁড়া, নুন এবং দই এই সঙ্গে সব একত্রে রাখিয়া ফেটাও। ইহাই গোলা।

বিস্কুট গুঁড়াইয়া থালার ন্যায় একটি চেপ্টা পাত্রে অথবা একটা কুলায় রাখিয়া দাও। চিংড়ীর কাটলেট গুলা বিস্কুট গুঁড়ায় প্রথমে একদফা মাখিয়া, ঝাড়িয়া ঝাড়িয়া গোলার উপরে ফেলিয়া দাও। আবার গোলা হইতে উঠাইয়া বিস্কুট গুঁড়ার উপরে ফেলিয়া মাখাও। কাটলেটের দুপিঠে চাপড়াইয়া চাপড়াইয়া যতটা বিস্কুট গুঁড়া খাও-য়াইতে পার খাওয়াও। তারপরে ঝাড়িয়া ঝাড়িয়া শুক্নাপাত্রে উঠাও।

একটি তৈয়ে বা কড়ায় আধপোয়া ঘি চড়াও। ঘি প্রায় তিন চার মিনিট গরম হইলে, একেবারে চার পাঁচ খানা করিয়া কাটলেট ছাড়। এক পিঠ খানিকটা লাল হইয়া আসিলে, আবার অন্য পিঠ উলটাইয়া দিবে। ক্রমে বেশ দুই পিঠ লাল হইয়া আসিলে, নামাইয়া কাটলেট গুলি উঠাইবে। এক এক খোলা ভাজিতে প্রায় মিনিট পাঁচ করিয়া সময় লাগিবে।

রুই মাছে বা অন্য বড় মাছের কাটলেট এইরূপে করিতে হইবে।

৮১০। বাগ্‌দা চিংড়ীর কাটলেট।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—বড় পাটনাই পেঁয়াজ একটা, আদা আধতোলা, নুন আধতোলা, হাঁসের ডিম একটা, পার্শ্লিপাতা আট দশটা, সির্কা আধ ছটাক, শুকালঙ্কা দুইটা, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানিভর, গরম মশলা গুঁড়া দুয়ানিভর, কাঁচালঙ্কা একটি, দই এক কাচ্চা, বাগ্‌দা চিংড়ী দশটা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, আদা, কাঁচালঙ্কা, পার্শ্লিপাতা কিমা কর। এখন একটি পাত্রে এই কিমা মশলা, নুন, একটা ডিম, সির্কা, লঙ্কাগুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া, দই সব এক সঙ্গে রাখ।

চিংড়ী মাছের সব খোলা ছাড়াইয়া ফেল। কেবল লেজের কাছে একটু বাকী রাখ। চিংড়ীর মুড়াগুলি ফেলিয়া দাও। চিং- ড়ীর ঠিক পিঠের মধ্যখানে যেখানে মাটী থাকে সেখানটা চিরিয়া

চওড়া করিয়া কাটলেটের মত কর। ছুপিট অল্প অল্প খুঁড়িয়া দাও। এবারে গোলা মশলাতে মাছগুলি ভিজাইয়া দাও। এখন এক একটি মাছ লইয়া বিস্কুটের গুঁড়া মাখাও। ঘি চড়াইয়া বেশ লাল করিয়া ভাজ।

৮১১। চিংড়ী মাছের কোপ্তা।

—:o:—

উপকরণ।—কুচাচিংড়ী তিনছটাক, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, কাঁচালঙ্কা তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া একতোলা, জৈত্রী গুঁড়া এক চিমটি, নুন প্রায় পোনতোলা, ঘি আড়াইছটাক, ডিম দুইটা।

প্রণালী।—চিংড়ীমাছ আনিয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া ফেল। শিলে মিহি করিয়া পিষ। এক ছটাক বিস্কুট গুঁড়া বা তিনতোষ রুটি সেঁকিয়া গুঁড়া কর। বাঁটা মাছের সহিত মিলাও। মাছে কাঁচা লঙ্কা বাঁটা, গোলমরিচ গুঁড়া, জৈত্রী গুঁড়া এবং নুন মাখ। তারপরে আধ ছটাক ঘি মাখ। যেন মাছটা সমস্তটা তাল পাকাইয়া যায়, আর হাতে না লাগে।

এখন ছোট আটগণ্ডা কোপ্তা গড়।

দুইটা ডিম ফেটাও। কোপ্তাতে ডিম ও বিস্কুটগুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ।

৮১২। চিংড়ী মাছের বড়া।

—:o:—

উপকরণ।—চিংড়ী মাছ আধসের, কাঁচা লঙ্কা পাঁচটা, আদা আধ গিরা, নুন প্রায় পোনতোলা, গুঁড়া গরম মশলা সিকিতোলা, তেল আধ পোয়া, বিস্কুট আধপোয়া।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছগুলি একটু জল দিয়া ভাপাইয়া লইবে। তারপরে ইহার সব খোসা ছাড়াইবে। এখন মাছ, কাঁচালঙ্কা, আদা, নুন সব একত্রে পিষ। শেষে একটু গরম মশলার গুঁড়া মাখিয়া গোল গোল কোপ্তা গড়। বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া তেল বা ঘিয়ে ভাজ।

ভোজন বিধি।—ইহা আমাদের বাঙ্গলা খাবার হইলেও ডিনারে দেওয়া যায়।

৮১৩। কচ্ছপের চপ।

—:o:—

উপকরণ।—কচ্ছপের একটা লেগ, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ ছয়টা, দই একপোয়া, ঘি এক ছটাক, তেজপাতা দুখানা, শুকলঙ্কা একটি, নুন প্রায় দশ আনি ভর, জল এক ছটাক, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি দুয়ানি ভর, লঙ্গ তিনটী, জায়ফল সিকি খানা।

প্রণালী।—কচ্ছপের চর্ব্বিওলা লেগ আনিবে। বেশ বড় বড় চপের মত করিয়া কাট। দশ খানা কর। এক গিরা আদা, তিনটা পেঁয়াজ পিষ। আর বাকী তিনটা পেঁয়াজ কুচি কুচি করিয়া কাট। শুকা লঙ্কাটী পিষিয়া রাখ।

ছোট এলাচ, দারচিনি, লঙ্গ, জায়ফল মিহি করিয়া গুঁড়াইয়া রাখ।

মাংসে আদা পেঁয়াজের রস, দই এবং লঙ্কা বাঁটা মাখিয়া খানিকক্ষণ ভিজাইয়া রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ কুচি ভাজিয়া উঠাও। তেজপাতা ছাড়। চপ ছাড়। ঢাক। জল মরিয়া গেলে নুন দাও। ক্রমে জল মরিয়া ভাজা ভাজা হইলে এবং নরম হইলে এক ছটাক জল দিবে। নামাইবার সময় পেঁয়াজ ভাজা আর গরমমশলার গুঁড়া দিয়া নামাইবে।

৮১৪। বড় রুই মাছের ফ্রাই।

—:০:—

উপকরণ।—রুইমাছ এক পোয়া, দই একছটাক, নুন আধ তোলা, রসুন তিন কোয়া, কাঁচালঙ্কা চারিটা, আদা আধতোলা, পাটনাই পেঁয়াজ একটা, মসুর ডালের বেশন আধ পোয়া, ঘি আধপোয়া।

প্রণালী।—মাছ প্রায় আধইঞ্চি পুরু ও আধ বিঘৎ লম্বা করিয়া কাট। ধোও।

রসুন, কাঁচালঙ্কা, আদা, পাটনাই পেঁয়াজ একত্রে পিষিয়া রাখ। ইহার সহিত দই ও নুন মিশাও। প্রায় দুই ঘণ্টা ভিজিতে দাও। তারপরে মসুর ডালের বেশন, কি আটা কিম্বা বিস্কুটের গুঁড়া একটি পাত্রে রাখ। এখন এক একটি মাছে এই গুঁড়া মাখিয়া রাখ। ঘি চড়াইয়া লাল করিয়া ভাজ।

৮১৫। বিষম চিংড়ী।

—:০:—

উপকরণ।—কুচো চিংড়ী আধ পোয়া, শুক্নালঙ্কা একটি, পেঁয়াজ দুইটী, কাঁচালঙ্কা তিনটী, আদা আধ গিরা, বেশন তিন ছটাক, নুন সিকি তোলা, সরিষার তেল এক কাঁচ্চা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—কুচো চিংড়ী গুলি কাঁচা অবস্থায় হোঁক অথবা একটু তেলে ছেঁচকী পোড়া করিয়া লইয়াই হোক যে কোন প্রকারে সব খোলা ছাড়াইয়া ফেল। শুক্নালঙ্কা বাঁটিয়া রাখ।

আদা, পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা কিমা করিয়া রাখ।

খোলা ছাড়ান মাছে শুক্নালঙ্কা বাঁটা মাখ।

কড়ায় সরিষার তেলটুকু চড়াইয়া মাছ ছাড়। মাছগুলি তিন চার বার নাড়া চাড়া করিয়া হাল্‌সে গন্ধটা মারিয়া ফেল। মাছ উঠাইয়া রাখ।

একটি পাত্রে বেশন জল দিয়া গাঢ়া করিয়া গোল। ইহাতে কিমা আদা, পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা মিশাও। তারপরে চিংড়ী গুলি মিশাও।

এখন কড়ায় ঘি চড়াও। চামচে করিয়া এই গোলা তুলিয়া ঘিয়ে ছাড় এবং ভাজ।

৮১৬। পার্শে মাছের ফেরিঙ্গি।

—:০:—

উপকরণ।—বড় পার্শেমাছ দশটা, পোস্ত এক কাঁচ্চা, শুক্নালঙ্কা পাঁচটা, তেঁতুল দু ছড়া, সরিষা এক কাঁচ্চা, পেঁয়াজ চারিটা, তেল

এক পোয়া, তিন ফোড়ন* সিকি তোলা, জল আধ পোয়াটাক, নুন প্রায় আধতোলা।

প্রণালী।—পার্শে মাছ গুলির আঁশ ইত্যাদি বাহির করিয়া মেজেতে ঘষড়াইয়া ঘষড়াইয়া ধোও। মাছ আস্ত থাকিবে।

পোস্তগুলি ছাঁকা জলে ধুইয়া ছাঁকিয়া উঠাও। এখন পোস্ত, লঙ্কা, এক ছড়া তেঁতুল, সরিষা, পেঁয়াজ, সব মিহি করিয়া বাঁট। বাকি এক ছড়া তেঁতুল আধ পোয়া জলে গুলিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে এক পোয়া তেল চড়াও। তেলের খুব ধোঁয়া বাহির হইলে নামাইয়া ফোড়ন ছাড়। দু চার বার ফোড়ন নাড়িয়া হাঁড়ি আবার উনানে চড়াইয়া মাছ ছাড়। মাছ গুলি ভাজা ভাজা হইলে উঠাইয়া রাখ। তার পরে বাঁটা মশলা ছাড়। মশলা ও লাল করিয়া কষা হইলে তেঁতুলের মাড়ি ঢালিয়া দাও। অমনি মাছ গুলি আবার ইহাতে ছাড়। নুন দাও। জল মরিয়া গিয়া তেল উপরে ভাসিলেই নামাইবে।

৮১৭। কইমাছের পাতখোলা।

—:o:—

উপকরণ।—বড় বড় ডিমওলা কইমাছ আট নয়টা, হলুদ সিকি তোলা, রসুন দুই কোয়া, শুক্নালঙ্কা তিন চারিটী, বড় পেঁয়াজ তিনটা বা আধ ছটাক, আদা আধ তোলা, রাই সরিষা এক কাঁচ্চা, গোটা ধনে সিকি তোলা, তেঁতুল এক ছটাক, সির্কা এক ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, তেল আধ পোয়া, একটি দেড় হাত লম্বা কলাপাতা, চেয়ারি কাঠি চারিটী।

---

*প্রথম খণ্ডের সপ্তম অধ্যায়ে ৩৬৪ পৃষ্ঠায় "পাঁচ ফোড়ন ও তিন ফোড়ন" দেখ

মাছবানান।—কই মাছ বানাইবার সময় আগেই খানিকটা ছাই বা বালি অথবা মাটী লইয়া বসিবে। মাছের গায়ে এক রকম লালের মত জিনিশ থাকাতে হাত হইতে পিছলিয়া যায়, সুতরাং ধরিবার সুবিধা হয় না। ছাই কি বালি ইত্যাদি মাছে মাখাইয়া লইলে শুক্না হইয়া যায় এবং সহজে আঁশ ছাড়ান যায়। প্রথমেই মাছের কানকো টিপিয়া ধরিয়া গলার কাছে যে চারিটা ডানা আছে কাটিয়া ফেল। তার পরে বুকের এবং পিঠের শির কাঁটা কাটিয়া ফেল। এখন ল্যাজা ও মুড়া দুহাতে ধরিয়া বঁটীতে চাঁচিয়া আঁশ ছাড়াও। মুড়ার উপর পর্য্যন্ত চাঁচিয়া আঁশ ছাড়াইতে হইবে। এইবারে লেজার পাখনা কাটিয়া ফেল। তার পরে দুইটা কান্‌কো কাটিয়া ফেল এবং তাহার ভিতর হইতে ফুলকো বাহির করিয়া ফেলিয়া দাও। যে মাছের ডিম থাকিবে সেই মাছের কানকো খুলিয়া যেখানটা ফাঁক হইয়া গিয়াছে সেইখান হইতে টানিয়া ইহার তেল পিত্তাদি বাহির করিয়া লইতে হইবে, দেখিও যেন পিত্ত গলিয়া না যায়। যে মাছের ডিম না থাকিবে তাহার পেটে দুইটা ডানার মধ্যে যে শাদা চামড়ার মত আছে সেইখানে দুইটা চির দিবে। এই শক্ত পেটের চামড়াটা কাটিয়া ইহার ভিতরে আঙ্গুল ঢুকাইয়া তেল পিত্তাদি মুড়ার দিকে উঠাইয়া দিয়া বাহির করিতে হইবে, ডিম থাকিলে এই চামড়াটা কাটিয়া ফেলিবার আবশ্যক নাই রাখিলে বরং কাজ দেবে। মাছ ধুইবার সময় আঙ্গুল দিয়া ঐ চামড়াটা চাপিয়া ধরিলে আর ডিম বাহির হইয়া যাইবে না। যাহারা মাছ বানাইতে জানে তাহাদের এ সকল অভ্যস্ত। এইবারে মাটীর উপরে রাখিয়া ঘষড়াইয়া এবং ধুইয়া ইহার যতটা লাল বাহির করিতে পার কর। ধুইতে ধুইতে

যখন দেখিবে ইহার আর লাল বাহির হইতেছে না তখন আর ধুইবার আবশ্যক নাই। মাছে একটু নুন মাখিয়া রাখ।

প্রণালী।—হলুদ, রশুন, শুকালঙ্কা, পেঁয়াজ, আদা, রাইসরিষা, ধনে, এই গুলি সব মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ। এই পেষা মশলা যেন বেশ শুক্না রকম হয়।

তেঁতুল ধুইয়া সির্কাতে ভিজাইতে দাও। পরে ইহার শিটা গুলি ফেলিয়া দিয়া কেবল মাড়িটা লও। এই তেঁতুল মিশ্রিত সির্কায় পেষা মশলা ও নুন মিশাইয়া উহাতে মাছগুলি মাখ।

ছয়টী চেয়ারি কাঠি এক বিঘৎ সমান লম্বা করিয়া কাট এবং গুণ ছুঁচের ন্যায় মুখের দিক সরু করিয়া চাঁচিয়া রাখ। এইবারে মাছ গাঁথ। মাছের পেটের শাদা চামড়াতে যে চির দেওয়া হইয়াছে, তাহার ভিতরে কাঠি বিঁধাইয়া অপর দিক দিয়া বাহির কর, আবার আর একটী কাঠি ল্যাজার উপরে দুই দিকের শিরের কাঁটার ফাঁকে বিঁধাইয়া গাঁথ। যখন একটী মাছের পরে আর একটা মাছ গাঁথিবে তখন দ্বিতীয়টীর মূড়া প্রথম মাছের ল্যাজার দিকে থাকিবে আর দ্বিতীয়টীর ল্যাজা প্রথম মাছের মূড়ার দিকে থাকিবে। এইরকম উল্টা পাল্টা করিয়া প্রত্যেক দুইটা কাঠিতে তিনটা করিয়া মাছ গাঁথিতে হইবে। মাছগুলি গাঁথিবার অভিপ্রায় এই যে পোড়াইবার সময় এদিক ওদিক হইয়া যাইবে না, ঠিক থাকিবে।

একটি বড় হাঁড়িতে আধ পোয়া তেল চড়াও। এদিকে কলাপাতাতে কাঠি ধরিয়া ধরিয়া মাছগুলি সাজাইয়া রাখিয়া তাহার, উপরে মশলা মিশ্রিত সির্কাও ঢালিয়া দাও। কলাপাতা দুই দিক হইতে লইয়া মুড়িয়া ফেল। প্রায় মিনিট চার তেল পাকিয়া তেলের

ধোঁয়া উঠিতে থাকিলে, কলাপাতা জড়ান মাছগুলা হাঁড়ির তেলে ছাড়, কড়া বা হাঁড়ির উপরে কিছু ঢাকা দিয়া দাও। মিনিট সাত পরে হাঁড়ি হইতে যখন একটা কড়া গন্ধ বাহির হইবে তখন হাঁড়ি নামাইয়া কলাপাতা উল্টাইয়া দিবে, পুনরায় হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে। ছয় সাত মিনিট পরে আর একবার মাছটা পাতাশুদ্ধ উল্টাইয়া দিবে। কিন্তু এই শেষবারে যখন উল্টাইতে হইবে, তখন অতি সাবধানে আস্তে আস্তে উল্টাইতে হইবে। কারণ তা না হইলে মাছ সহজে ভাঙ্গিয়া যাইবার সম্ভব। এইরূপ ভাপে মাছ বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া কলাপাতা এবং কাঠি খুলিয়া মাছগুলি তেল এবং মশলার সহিত একটি পাত্রে ঢালিয়া দিবে। সর্ব্বশুদ্ধ প্রায় মিনিট কুড়ি লাগিবে। ইহার জন্য আগুনের কিঞ্চিৎ নরম আঁচ চাই।

গুণাগুণ।—কবয়ী মধুরা স্নিগ্ধা বল্যা বাত কফাপহা।

কইমৎস্য মধুর, স্নিগ্ধ, বলকর, বাত ও কফনাশক।

৮১৮। পাতুতদিয়া কই।

——:o:——

উপকরণ।—কই মাছ ছয়টা, ডিম একটা, ঘি এক ছটাক, নুন ছয়আনি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, শুকা লঙ্কা ছয়ানি ভর, কাবাব চিনি গুঁড়া ছয়ানি ভর, সরিষা বাঁটা আধ তোলা, আমসি চারখানা।

প্রণালী।—কই মাছের আঁশ তেলাদি সাফ কর। মাছের দু পিঠে তেড়চা ভাবে দুটো করিয়া চির দাও। মাছগুলি ভাল করিয়া ধুইয়া রাখ।

ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। ইহার সহিত ঘি মিশ্রিত কর। তার-পরে ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, শুক্নালঙ্কা গুঁড়া, কাবাব চিনি গুঁড়া, সরিষা বাঁটা, আমসি বাঁটা (আমসি বাঁটিতে হইবে।) সব একত্রে মিশাও। এখন কই মাছের ভিতরে উপরে ভাল করিয়া মাখ। কলাপাতাতে মাছগুলি ভাল করিয়া জড়াইয়া বাঁধ।

এখন তাওয়াতে রাখিয়া সেঁক। কলাপাতা কাল হইয়া গেলে বুঝিবে হইয়া আসিয়াছে তখন নামাইবে। প্রায় মিনিট পনের লাগিবে।

যে কোন মাছ এই প্রকারে করিতে পারিবে।

৮১৯। সিংইমাছের ফেরিঙ্গি।

---:o:---

উপকরণ।—বড় সিংই মাছ দুইটি, জল আধ সের, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, পাটনাই শুক্না লঙ্কা একটি, ঘি দেড় ছটাক, পেঁয়াজ দুটি।

প্রণালী।—সিংই মাছ বড় ডুমা ডুমা করিয়া কাট। পেঁয়াজ চাকা করিয়া রাখ। শুক্না লঙ্কা তিন চার ভাগে ছিঁড়িয়া রাখ। লঙ্কার বিচি বাহির করিয়া ফেল।

সসপ্যানে প্রথমে আধ ছটাক ঘি চড়াও। মাছ গুলি ছাড়। নুন দাও। বেশ লাল করিয়া কষ। তার পরে ইহাতেই দেড় পোয়া জল

ঢালিয়া দাও; এই সঙ্গে পেঁয়াজ, লঙ্কা ও ঘি ছাড়। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে জল টুকু মরিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে। মাছগুলি উঠাইয়া একটি বাসনে রাখ। এখন ঘিটা একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। হাঁড়িতে যে মশলা লাগিয়া রহিয়াছে তাহাতেই আধ পোয়া জল ঢালিয়া দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িয়া হাঁড়ির গায়ের মশলা জলে গুলিয়া ফেল। যখন বেশ লাল সসের মত হইয়া আসিবে নামাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে।

ইহার সহিত মুচ্‌মুচে চাকা আলু ভাজা* দিবে। শসার স্যালাড দিবে।

ভোজনবিধি।—ইহা ব্রেকফাষ্টে এবং ডিনারে দুই সময়েই দিতে পারা যায়।

৮২০। মাগুরমাছের ফেরিজি।

—:০:—

প্রণালী।—ঠিক উপরোক্তপ্রকারে করিতে হইবে।

বড় কই মাছ কি কাতলা মাছের করিলেও বেশ হয়।

৮২১। ভেটকি মাছ ভাজা।

—:০:—

উপকরণ।—ছোট ভেটকী মাছ একটি, ময়দা আধ ছটাক, ডিম একটি, হুন সিকি তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া দুআনি ভর, ঘি আধ পোয়া, জল এক ছটাক।

---

* প্রথম খণ্ডের তৃতীয় অধ্যায়ে ২২৬ পৃষ্ঠায় "চাকা আলু ভাজা" দেখ।

প্রণালী।—কাঁটা মুড়া বাদ দিয়া দুই পাশ হইতে ,মাছ বাহির করিয়া লও। সবশুদ্ধ দশ টুকরা করিয়া কাট। ধুইয়া রাখ। ময়দা, ডিম, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, জল সব একত্রে ফেটাও। ইহাতে মাছ ডুবাও আর ঘিয়ে ভাজ।

৮২২। ফুল কপি ভাজা।

—:o:—

উপকরণ।—ফুল কপি একটি, ডিম দুটী, বিস্কুট গুঁড়া এক পোয়া, নুন দুয়ানিভর, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—ফুলকপির থোকা থোকা ফুল গুলি কাটিয়া লও। ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। একটু নুন দাও। ফুলকপি ডিমে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ। গরম গরম খাইতে দাও।

৮২৩। বাঁধাকপি ভাজা।

—:o:—

প্রণালী।—বাঁধাকপির ভিতরের শাদা কচি দেখিয়া পাতা লও। অথচ পাতা এক একখানি প্রায় হাতের তেলোর মত লম্বা চওড়া হইবে। তারপরে উপরে লিখিত ফুলকপি ভাজার প্রণালী অনুসারে করিতে হইবে।

৮২৪। কুমড়াফুলের কাটলেট।

——:o:——

উপকরণ।—কুমড়াফুল বারখানা, নুন দুয়ানি ভর, ডিম (হাঁসের বা মুরগীর) একটি, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—কুমড়াফুল চিরিয়া পোকাদি মুছিয়া ফেল।

ডিম ফেটাও। নুন ও গোলমরিচগুঁড়া মিশাও।

এখন প্রত্যেক ফুল এই গোলাতে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখাও এবং ঘিয়ে ভাজ। বিস্কুট গুঁড়া না পাইলে আটা ও শফেদা (চালের গুঁড়ি) মিশাইয়া মাখাইয়া ভাজিবে। বেশ মুচমুচে হইবে।

ইহা খাইতে অনেকটা মাছের কাটলেটের মত লাগে।

৮২৫। তপসিমাছের ফ্রাই।

——:o:——

উপকরণ।—তপসি মাছ এক কুড়ি, নুন সিকিতোলা, ময়দা দেড় ছটাক, ডিম দুটি, বিস্কুটের গুঁড়া (অথবা বাসী পাঁউরুটির ছিল্‌কা) আধ পোয়া।

প্রণালী।—তপসিমাছ আনিয়া তাহার শুঁয়ো কাটিয়া ফেল। মাছের গলায় একটু চিরিয়া তেল পিত্তাদি বাহির করিয়া ফেল। তারপরে মাছটা চাঁচিয়া আঁশ ছাড়াও। ডিম থাকিলে সাবধানে বানাইবে যেন ডিম বাহির হইয়া না যায়। ভাল করিয়া ধোও। একটি কাপড়ে করিয়া মাছগুলি মুছিয়া ফেল। মাছে প্রথমে নুন মাখিয়া রাখ।

এখন একটি চেপ্টা পাত্রে ময়দা (খুসকি) রাখ। মাছের গায়ে উল্টাইয়া পাল্টাইয়া যতটুকু ময়দা লাগাইতে পার লাগাও। তারপরে প্রত্যেক মাছ আবার ঝাড়িয়া রাখিবে। এই রকম ময়দা দেওয়ার মানে মাছটাকে শক্ত করিয়া লওয়া।

এখন ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। একটু নুন মিশাও। এক হাত দিয়া ডিমে মাছ এক একটি করিয়া ডুবাও আর বিস্কুটের গুঁড়ার উপরে ফেল। তারপরে অন্য হাত দিয়া মাছ বিস্কুটের গুঁড়ার উপর হইতে ঝাড়িয়া তোল।

এবারে ঘি চড়াও। ঘি পাকিয়া আসিলে এক এক খোলায় দুই তিনটী করিয়া মাছ ছাড়। মাছ বাদামী রংএর ভাজা হইলেই ঘি হইতে ছাঁকিয়া আবার নূতন মাছ ছাড়িবে।

৮২৬। টিন সামন কাটলেট।

——:০:——

উপকরণ।—আধটিন সামন মাছ, ডিম একটি, বাগানে মশলা দুতিন ডাল, রুটীর গুঁড়া দেড়ছটাক, ঘি আধপোয়া, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, একটি শুক্নালঙ্কা গুঁড়া, নেবু একটি, নুন সিকিতোলা।

প্রণালী।—একটিন সামন খুলিয়া তাহার অর্দ্ধেকটা লও। কিমা কর। বাগানে মশলা কিমা কর।

মাছে বাগানে মশলা, গোলমরিচ গুঁড়া, শুক্নালঙ্কা গুঁড়া এবং অতি সামান্য নুন মিশাইয়া ছখানি কাটলেট গড়।

ডিম ফেটাইয়া কাটলেট গুলি ইহাতে ডুবাও এবং বিস্কুট গুঁড়া

তাহার উপরে কাটলেট ভাজিয়া রাখ। তাহা হইলে সমুদয় ঘি টানিয়া লইবে। তাপ পরে একটি প্লেটের উপরে একটি শাদা কাগজ অথবা এক খানি সাফ টেবিল নেপকিন রাখিয়া তাহার উপরে এই কাটলেট গুলি সাজাইবে। তার পরে মেজে পাঠাইবে।

ইহার সহিত কাটা নেবু এবং পার্শ্লি ভাজা পাঠাইবে। টার্টার সস ও দিতে হইবে।

৮২৭। কচ্ছপের কোপ্তা।

—:o:—

উপকরণ।—কচ্ছপের মাংস এক সের, নুন প্রায় দশ আনি ভর, ঘি তিন ছটাক, বড় পেঁয়াজ চারিটা কাঁচালঙ্কা ছ সাতটা।

প্রণালী।—মাংসের হলদে চর্ব্বি, ছাল ইত্যাদি সাফ করিয়া ফেল। কিমা কর।

কাঁচা লঙ্কা কুচি কর। পেঁয়াজ পাতলা লম্বা কুচি কাট।

এক ছটাক ঘি চড়াও। ঘিয়ে পেঁয়াজ কুচি ভাজ এবং উঠাও।

এখন ভাজা পেঁয়াজ ও মাংস একত্রে পিষিয়া লও। ইহাতে কাঁচা লঙ্কা কুচি মিশাইয়া বড় বড় কোপ্তা বানাও। ঘি চড়াইয়া ভাজ।

৮২৮। বাদাম বাঁটা দিয়া মাছ ভাজা।

—:o:—

উপকরণ।—রুই মাছ আধ সের, খোলা ছাড়ান বাদাম আধ পোয়া, আদা এক তোলা, বড় পেঁয়াজ দুটি, ঘি আধ পোয়া, নুন সিকি তোলা, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—কাটলেটের মাছের মত করিয়া মাছ বানাও।

বাদাম গরম জলে ভিজাইয়া তাহার খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া মিহি বাঁট। আদার খোসা উঠাইয়া ছেঁচিয়া রাখ।

এবারে বাদাম বাঁটাতে আদা ও পেঁয়াজের রস, নুন এবং একটু জল মিশাইয়া বেশ গাঢ়া করিয়া গোল।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। মাছ গোলায় ডুবাইয়া ডুবাইয়া ভাজ। এখন ঐ ফ্রাইপ্যানের ঘিটা একটা পাত্রে ঢালিয়া রাখ। তারপরে ইহাতে দেড় ছটাক আন্দাজ জল দাও। খুন্তি দিয়া সবটা গুলিয়া দাও। বেশ ফুটিয়া সসের মত হইয়া আসিলেই নামাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে।

৮২৯। ষোল মাছ ভাজা।

উপকরণ।—ষোল মাছ আধ সের ওজনের একটি, দই এক কাঁচ্চা, বেশন আধ ছটাক, শফেদা এক কাঁচ্চা, রসুন এক কোয়া, পেঁয়াজ আধ কাঁচ্চা, আদা আধ গিরা, হলুদ সিকি গিরা, কাঁচালঙ্কা দুটি, শুক্না লঙ্কা আধখানা, নুন তিন আনাভর, ঘি এক ছটাক।

ষোল মাছ বানান।—একটি বড় দেখিয়া ষোল মাছ আনিয়া তাহার সব ডানা গুলা কাট। মুড়া কাটিয়া ফেল। মাছের ল্যাজার দিকে প্রায় এক অঙ্গুলি পরিমাণ কাটিয়া ফেল। এই বারে একটি লোহার শলাকা পেটির দিক দিয়া ছাল এবং মাংসের মধ্যে লম্বাভাবে ঢুকাইয়া দাও। ক্রমে শলাকাটা ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া যাও, তাহা হইলেই ছালটা খুলিয়া যাইবে। তখন ছালটা টানিয়া বাহির করিয়া ফেলিবে।

মাছটা লম্বা দিকে আধখানা করিয়া কাট। শিরের কাঁটাটা কাটিয়া বাহির করিয়া ফেল। মাছ দুইটা অল্প করিয়া ধোয়। তারপরে চার টুকরা কর।

প্রণালী।—রসুন, পেঁয়াজ, আদা, কাঁচা লঙ্কা বাঁটিয়া রাখ। হলুদ ও শুক্নালঙ্কা গুঁড়াইয়া রাখ।

একটি গাঢ় পাত্রে দই, বাঁটা মশলা, গুঁড়ামশলা, বেশন, শফেদা এবং নুন একত্রে ফেটাইয়া লও। মাছ ইহাতে ভিজাইয়া রাখ।

তৈয়ে ঘি চড়াও। মিনিট দুই তিন পরে ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে মাছের দুই পিঠে ভাল করিয়া গোলা মাখিয়া ছাড়। মাছ যত ভাজা হইয়া আসিবে তৈয়ে ঐ গোলা লাগিয়া যাইতেছে দেখিলে খুন্তি দিয়া ঘষড়াইয়া ঘষড়াইয়া ছাড়াইয়া দিবে। তারপরে আবার আর এক পিঠ উল্টাইয়া দিবে। এপিঠও এই রকম করিবে। তারপরে উল্টাইয়া পাল্টাইয়া ভাজিবে, আর খুন্তি দিয়া চাপিয়া চাপিয়া দিবে যে মাছের ভিতর পর্য্যন্ত ঘি ঢুকিতে পারে। একটি মাছ ভাজা হইলে নামাইয়া আর একটি মাছ ভাজিবে। নরম আঁচে ভাজিবে। এক এক খোলা ভাজিতে প্রায় পাঁচ ছয় মিনিট সময় লাগে।

৮৩০। ষোল ফিলেট।

——:০:——

উপকরণ।—একটি ষোল, নেবু তিনটা, ডিম দুইটা, রুটীর গুঁড়া তিনছটাক, নুন দুয়ানিভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানিভর, জায়ফল আধখানা, ঘি দেড়ছটাক,

প্রণালী।—ষোল মাছের ছাল ছাড়াইয়া কাঁটার দুপাশ হইতে

ভিজাইয়া রাখ। তারপরে মাছটা মুছিয়া রাখিবে। ডিমের লালি আর শফেদি আলাদা কর। শফেদিটা ফেটাও। শফেদিতে নুন, গোল মরিচ গুঁড়া, জায়ফল গুঁড়া মিশাও। মাছগুলি শফেদিতে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখ। ঘি চড়াইয়া বেশ বাদামী রং করিয়া ভাজ।

অনুভোজন।—ইহার সহিত চিংড়ী সস দিতে হইবে।

৮৩১। বাটা মাছের কাটলেট।

——:০:——

উপকরণ।—বাটামাছ আটটা, ডিম একটা, দুধ আধপোয়া, ময়দা পোন ছটাক, ঘি আধপোয়া, নুন প্রায় তিন আনিভর।

প্রণালী।—বাটামাছের আঁশ ছাড়াও। ডানাগুলা কাটিয়া ফেল। পিঠের দিকটা চিরিয়া ফেল। ইহা আস্ত থাকিবে কেবল মাত্র প্রশস্ত হইয়া যাইবে। ইহাতে মুড়া, ল্যাজা সবই থাকিবে। শিরের কাঁটাটি বাহির করিয়া ফেল। তেল পিত্তাদি বাহির কর। ভাল করিয়া ধোও। চপার দিয়া মাছের ভিতর দিক থোড়।

ডিম ভাঙ্গ। কাঁটা দিয়া ফেটাও। ক্রমে ইহাতে ময়দা মিশাও। তার পরে দুধ মিলাও। ভালরূপে মিলিয়া গেলে নুন দিবে। এই গোলা চার ঘণ্টা আগে করিয়া রাখিবে।

ঘি চড়াও। মাছে এই গোলা মাখিয়া ভাজ।

উপকরণ।—বোম্বাই আলু আটটা, পাকা রুই বা ভেটকী এক পোয়া, ময়দা এক কাঁচ্চা, ঘি এক ছটাক, বাগানেমশলা দুতিন ডাল, পেঁয়াজ দুইটা, কাঁচালঙ্কা ছয়টা, পিকলের শবজি দুতিনটী, কুচা চিংড়ী

এক ছটাক, শসা দুটা, মুরগীর ডিম চারিটা, নুন দশ আনিভর, কলাই শুটি আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, উষ্টার সস আধ ছটাক।

প্রণালী।—আলুগুলি খোসাশুদ্ধ সিদ্ধ করিতে চড়াও। সিদ্ধ হইলে পর জল ঝরাইয়া রাখ।

মাছের আঁশ ছাড়াইয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট।

বাগানেমশলা, পেঁয়াজ ও দুটি কাঁচালঙ্কা কিমা করিয়া রাখ।

পিকলের সোয়ারা ও আমাসি এবং আদা মিহি কুচি কাট।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া মাছ গুলি সাঁতলাও। মিনিট সাত আটের ভিতরে হইয়া যাইবে। নামাইয়া ইহার কাঁটা ও ছাল বাছিয়া ফেলিবে। আবার ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। আধভাজা হইয়া আসিলে মাছ হাতে করিয়া ভাঙ্গিয়া দাও। পাঁচআনিভর নুন দাও। নাড়। মাছটা বেশ মিশিয়া অল্প ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে, মাছ চারিদিকে গোল করিয়া সরাইয়া মধ্যখানে ফাঁক কর। ময়দা দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িয়া ময়দা লাল কর, আধ ছটাক জল দাও মাছ ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল। এখন সস ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া আরো দু এক বার নাড়িয়া নামাও। পিকল কুচি ইহাতে মিশাও। এই পুর হইল।

কুচা চিংড়ী গুলি খোলা শুদ্ধ সিদ্ধ করিয়া তারপর খোলা ছাড়াইয়া রাখ।

শসা চাকা, ফিতা, সুতা, ফুলকাটা নানা বিধ গড়নে কাটিয়া মুছিয়া রাখ।

লাল দেখিয়া কাঁচালঙ্কা লইয়া মিহিকুচি লম্বাকুচি নানারকমে কাটিয়া আলাদা রাখ।

সিদ্ধ আলুর খোসা ছাড়াইয়া আলুগুলি ম্যাশ কর।

এখন একটি চেপ্টা পাত্রে প্রথমে অল্প আলু-ম্যাশ ডিম্বাকারে গোল করিয়া বিছাও। ইহার উপরে মাছের পুর বেশ উঁচু করিয়া রাখ। উপর দিকটা ক্রমে সরু হইবে। এবারে মাছের উপর ম্যাশ আলু দিয়া ভাল করিয়া ঢাকিয়া দাও। চারিধার যেন বেশ ভাল করিয়া ঢাকিয়া যায়।

এবারে ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর। একটি কাঁটা দিয়া শফেদিটা খুব ফেটাও। যখন দেখিবে সমুদয় জলীয় অংশ ফেনা হইয়া গিয়াছে তখন ইহার উপরে একটা ঝাড়ন ঢাকা দাও। তারপরে এক হাতে প্লেটটা কাৎ কর আর এক হাতে ইহার উপরে গরম জল ঢাল। তাহা হইলে জলটা সব পড়িয়া যাইবে। আধ সের কি দেড়পোয়া আন্দাজ জল ঢালিলেই ফেনাটা জমিয়া যাইবে। এখন ঝাড়নটা খুলিয়া ফেল। এই ফেনা লইয়া আলুর উপরে ভাল করিয়া বসাইয়া দাও। এখন প্লেটের উপরে আলুর চারিধারে শসা গুলি বিছাইয়া সাজাও। চিংড়ীমাছ গুলি এখানে ওখানে শসার উপরে রাখিয়া দাও। তারপরে নীচের দিকে ফেনারও উপরে দু চারটে চিংড়ী লাগিয়া যাইবে। ছাড়ান কলাই শুটি এবং লঙ্কা কুচি এক একটি লইয়া লইয়া সাজাইবে। শসার উপরেও বা দু চারিটা ফেলিয়া রাখিয়া যাইবে। এইরূপে সাজাইবে। এসব খাবার সাজানতেই মনে তৃপ্তি হয়।

ইহার সহিত ইচ্ছা মত অয়েষ্টার সাজাইতেও পারা যায়।

৮৩২। রসা।

—:o:—

উপকরণ।—বড় কই ছয়টী, আলু তিনটা, নুন প্রায় ছয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, ডিম একটি, বিস্কুটের গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, নেবু একটি, এঞ্চোভি সস দুই কাঁচ্চা, পাঁউরুটী এক শ্লাইস, পেঁয়াজ একটি।

প্রণালী।—কই মাছগুলির আঁশ ছাড়াইয়া মুড়ার ফুলকো খুলিয়া তাহার ভিতর দিয়া ইহার তেলাদি টানিয়া বাহির করিয়া ফেল। এখন মাছের দুপিঠে তেড়চাভাবে চার চির দাগ দাও। খুব ভাল করিয়া ধুইয়া একটু নুন মাখিয়া রাখ।

পেঁয়াজ শ্লাইস কাটিয়া রাখ।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া কুচি কুচি কাট। মাছের মেটেগুলি কুচাও। এখন একটি পাত্রে এক শ্লাইস পাতলা পাঁউরুটীর ভিতরের শাঁস, আলু কুচি, মেটে কুচি, এক চিমটী নুন, এক চিমটী গোলমরিচ গুঁড়া, এক চাকা নেবুর রস, আধখানা পেঁয়াজ কুচি সব একত্রে মিশাও। এইটি ষ্টাফিং বা পুর হইল। মাছের পেটের ভিতরে এই পুর খুব ঠেসিয়া ঠেসিয়া ভর। সুতা দিয়া কানকোটা বাঁধিয়া দেবে। একটি হাঁড়িতে এক পোয়া জলে এই মাছগুলি ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। মিনিট সাত আট পরে এগুলি ভাপিয়া গেলে পর নামাইয়া জলটা ঝরাইয়া আলাদা রাখিয়া দাও। মাছ গুলি মুছিয়া রাখ।

ডিম ফেটাও। মাছে ডিম বিস্কুট মাখ। ঘি চড়াইয়া ভাজ। ভাজা হইলে মাছগুলি উঠাইয়া রাখ। এখন এই ফ্রাইপ্যানের ঘিয়ে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। আধভাজা হইলে ইহাতে মাছ সিদ্ধ জলটা

ঢালিয়া দাও। বেশ সসের মত হইয়া আসিলে এক্কোভি সস, বাকী নেবুর রস, শুক্না লঙ্কা দাও। তার পরে ভাজা মাছগুলি ছাড়। ফ্রাইপ্যান হিলাইয়া দু একবার নাড়া চাড়া করিয়া ডিসে ঢালিয়া দিবে।

৮৩৩। চঁও চঁও।

—:০:—

উপকরণ।—গলদা চিংড়ী দুইটা, ঘি এক ছটাক, জল আধসের, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচা লঙ্কা তিনটী, জায়ফল আধখানা, পেঁয়াজ একটি।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে আধসের জল দিয়া পোষাক পরাশুদ্ধ চিংড়ী সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট কুড়ি কি পঁচিশ পরে মাছ নামাইবে। মাছের দাড়ার ভিতর হইতে শাঁস বাহির কর; খোলা ছাড়াইয়া মাছ লও; শেষে মুড়ার ভিতর হইতে ঘি বাহির করিয়া রাখ। ইহার সমুদায় পোষাকটি খুলিয়া আলাদা রাখিয়া দিবে। এখন মাছগুলি মিহি করিয়া কিমা কর।

নেবুর পিকলটী কিমা করিয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা কিমা কর। জায়ফল গুঁড়াইয়া রাখ। ডিমের শফেদি হইতে লালি আলাদা করিয়া রাখ।

পেঁয়াজ শ্লাইস কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ আধ ভাজা হইলে মাছ ছাড়। আধ কষা হইলে ইহাতে ডিমের লালি ঢালিয়া দাও। নুন দাও। তিন চার বার বেশ করিয়া নাড়িয়া ইহাতে গোলমরিচ গুঁড়া, কাঁচালঙ্কা কুচি, জায়ফল গুঁড়া, নেবুর পিকল সব দিয়া আরো দু তিনবার

নাড়িয়া নামাইবে। মাছের খোলা গুলি রাখ। এগুলি পরে কাজে লাগিবে। খেলা করিতে কাগজের নৌকা যেমন বানান হয় সেই ধরণে কাগজের লম্বা ঠোঙা বানাবে। এক এক ঠোঙার উপরে এক একটি খোলা রাখিবে। এখন প্রতি খোলাতে এই মাছের পুর ভর। এক একজন এক একটা কাগজ শুদ্ধ উঠাইয়া লইবে।

অনুভোজন।—ইহার সহিত কলাই শুটি সিদ্ধ নটেশাক ভাজা দিবে।

৮৩৪। মাছের গ্রীল।

—:০:—

উপকরণ।—ভেটকী মাছ একটি, মাখন এক ছটাক, নুন প্রায় সিকি তোলা।

প্রণালী।—ভেটকী মাছ আনিয়া ছুপিঠের কেবল মাছটা বাহির করিয়া লও। ধোও। শুষ্ক করিয়া কাপড় দিয়া মোছ। ইহার দু পিঠে ভাল করিয়া মাখন মাখ। তারপরে নুন মাখ।

এবারে গ্রীলদানি লইয়া এস। গ্রীলদানিতে একটু ঘি বা চর্ব্বি দাও, আগুণে চড়াও। গ্রীলদানির বাঁটের দিকে একটা গর্ত্ত থাকে। গ্রীলদানি আগুণে চড়াইবার সময় বাঁটের দিকটা একটু নীচু করিয়া ধরিবে তাহা হইলে গ্রীলদানিতে যে ঘি দেওয়া হইবে অথবা মাছের যে ঘি থাকিবে সমুদয় আসিয়া এই খানে জড় হইবে। তারপরে এই ঘি আবার পরে দরকার হইবে। এখন মাছ ইহাতে চড়াও। এই গর্ত্তের ঘি দিয়া দিয়া মাছ রোষ্টের মত করিয়া উণ্টাইয়া

পাল্টাইয়া ভাজ। যখন বেশ তামাটে রংএর হইয়া আসিবে মাছ নামাইয়া একটি প্লেটে রাখিয়া দাও। তারপরে গ্রীলদানিতে যে সব দাগ লাগিয়াছে, খুন্তি দিয়া চাঁচিয়া চাঁচিয়া এই গর্ত্তে রাখ একটু জল দাও। ফুটিয়া বেশ সসের মত হইয়া আসিলে মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে।

অনুভোজন।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ ও বিটের স্যালাড দিবে।

৮৩৫। কচ্ছপের রোষ্ট।

——:০:——

উপকরণ।—কচ্ছপের রাঙের মাংস দেড় সের, নুন প্রায় এক তোলা, ঘি আধ ছটাক, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—কচ্ছপের মাংসের রোষ্ট করিতে হইলে ইহার চারি ধারে যে হলদে রংএর চর্ব্বি থাকে তাহা ফেলিবার আবশ্যক হয় না। কেবল ইহার পায়ের ছাল ইত্যাদি ছাড়াইয়া ফেলিবে।

এই চর্ব্বিতেই রোষ্টের আস্বাদ হইবে।

একটি বড় ডেকচিতে মাংস রাখিয়া নুন ও জল দিয়া চড়াইয়া দাও। এই জলের উপরে আরো জল বাহির হইবে। প্রায় তিন কি চার কোয়ার্টার পরে এই সব জল মরিয়া গেলে ঘি বাহির হইবে। তখন এই ঘি একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। মাংসের উপরে আধ ছটাক গাওয়া ঘি দাও। মাংস লাল কর। বেশ লাল হইয়া গেলে। ঐ ঘি ঢালিয়া দাও। আরো আধ পোয়া জল ঢালিয়া দাও। এই জলটুকু মরিয়া গেলে ঘি শুদ্ধ মাংস ঢালিয়া দেবে।

অনুভোজন।—আলু সিদ্ধ, স্যালাড পাতা ও শসার স্যালাড দিবে।

৮৩৬। মাছের রোষ্ট।

—:০:—

উপকরণ।—বড় রুই মাছ দেড় সের, ঘি আধ পোয়া, নুন আধ তোলা, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—রুই মাছের গাঁতের মাছ মোটা দেখিয়া লইবে। আঁশ ছাড়াইবে না।

একটি ডেকচিতে ঘি ও নুন দিয়া মাছ ছাড়। অতি সাবধানে উল্টা পাল্টা করিবে যেন ভাঙ্গিয়া না যায়। যখন খুব গাঢ় লাল রং হইয়া আসিবে ইহাতে জল দিবে। হাঁড়ির গায়ে যে সব দাগ লাগিয়াছে এই জলে সেগুলা গুলিয়া দিবে। তারপরে অল্প সসের মত থাকিতে নামাইবে। বাসনে চালিয়া দিবে।

অনুভোজন।—লঙ্কার সস, চিংড়ীর সস দিয়া খাইতে হইবে।

৮৩৭। মুড়া ভাজা। (হেড ফ্রাই।)

—:০:—

উপকরণ।—কাতলার মুড়া ছয়টা, মোচা একটি, ঘি তিন ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরম মশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, আধখানা জায়ফল গুঁড়া, জল আড়াই পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, সস আধ ছটাক, পেঁয়াজ একটা, তেজপাতা একখানা, ডিম দুটি, ময়দা এক ছটাক। বাগানে মশলা দু তিন ডাল। বাঁটা লঙ্কা তিনটা।

প্রণালী।—মাঝারি দেখিয়া কাতলা মাছের মুড়া আনিবে। মুড়ার নীচে মোটেই মাছ রাখিবার আবশ্যক নাই। ইহার আঁশ

চাঁচিয়া ফেল। কানকোর ভিতর হইতে ফুলকো টানিয়া বাহির করিয়া ফেল। ধুইয়া রাখ।

মোচার ফুল গুলা বাহির করিয়া কাটিয়া* জলে ফেলিয়া রাখ।

আধ সের জল চড়াইয়া মোচা গুলি সিদ্ধ কর। মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইলে ইহার জল ঝরাইয়া রাখ। তারপরে শিলে মিহি করিয়া বাঁট।

পেঁয়াজ, বাগানে মশলা, কাঁচা লঙ্কা কিমা করিয়া রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াও। তেজপাতা ছাড়। তারপরে কিমা মশলা ছাড়; আধ-ভাজা হইলে মোচা ছাড়। নুন দাও। কষিতে থাক। যখন ইহার জল মারিয়া রসা-রসা হইয়া আসিবে, তখন এক কাঁচ্চাটাক ভাজা ময়দা দিবে। আবার তিন চারবার সমস্তটা নাড়িয়া দাও।. তারপরে এক ছটাক খানেক জল দাও। জলটুকু মারিয়া গেলে পর ইহাতে গোলমরিচ গুঁড়া, জায়ফল গুঁড়া, গরম মশলা গুঁড়া দিয়া দু তিনবার নাড়িয়া নামাও। এই পুর হইল।

এবারে কড়া চড়াও। আধ ছটাক ঘি দিয়া আগে মুড়া গুলি অল্প করিয়া কষিয়া উঠাও। এখন এই মুড়ার ভিতরে কানকোর ভিতর দিয়া বেশ ঠেসিয়া ঠেসিয়া পুর ভর।

এবারে দুটো ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। ময়দা মিশাও। একটু নুন দাও। এখন ইহাতে মুড়া গুলি ডুবাও।

কড়ায় ঘি চড়াও। ঘি হইয়া আসিলে গোলা-মাখান মুড়া ছাড়। কানকো খুলিয়া যাইতেছে দেখিলে এই গোলা একটু লইয়া ইহার উপরে দিয়া দিবে। উল্টাইয়া পাল্টাইয়া ভাজিবে। মুড়া যেন

ছাড়িয়া না যায়। ঠিক যেন আস্ত থাকে। সব ভাজা হইয়া গেলে প্লেটে গোল করিয়া সাজাইয়া দিবে।

ইঁচড় বা ডুমুরের পুর দিলেও বেশ হয়।

৮৩৮। কচ্ছপের ষ্টেক।

—:o:—

উপকরণ।—কচ্ছপের মাংস, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, পেঁয়াজ দুটি, আদা আধ তোলা, নুন আধ তোলা, ঘি আধ পোয়া, জল দেড় ছটাক, বড় ইংরাজী পেঁয়াজ দুটা।

প্রণালী।—একটি লেগ আনিয়া মোটা মোটা চার শ্লাইস কাট। ভিতরে ছুরি চালাইয়া হাড়টা বাহির করিয়া ফেল।

পেঁয়াজ ও আদা ছেঁচিয়া রাখ। পেঁয়াজ চাকা করিয়া রাখ।

হাঁড়ি চড়াইয়া ঘি দাও। মাংস ছাড়। আদা পেঁয়াজের রস দাও। নুন দাও। হাঁড়ি বেশ করিয়া ঢাকিয়া দাও। মাংসের জল বাহির হইয়া ইহাতেই শুকাইয়া গেলে পর অল্প ভাজা ভাজা কর। তারপরে মাংস গুলি একটি পাত্রে উঠাইয়া রাখ। চাকা কাটা পেঁয়াজ ছাড়। আধ-ভাজা হইলে ইহাতে জল দাও। আধ ছটাক আন্দাজ জল থাকিলে এবং ঘিয়ে জলে মিশিয়া বেশ লাল সসের মত হইলে এবং পেঁয়াজ গুলি নরম হইয়া আসিলে নামাইয়া মাংসের উপরে ঢালিয়া দাও।

৮৩৯। মাছের তেলে মাছ ভাজা।

——:o:——

উপকরণ।—ইলিশ একটি, হলুদ বাটা আধ গিরা; নুন আধ তোলা, সরিষা তেল বা ঘি আধ তোলা।

প্রণালী।—ইলিশের আঁশ ছাড়াও। ডানা ও পাশের কাঁটা কাটিয়া ফেল। মাছটা ভাল করিয়া ধোও। এখন দু পাশ হইতে মাছ কাটিয়া ফেল। প্রতি পিঠটা তিন বা চার শ্লাইস করিয়া কাট। মাছে হলুদ ও নুন মাখ। তাওয়া বা ফ্রাইপ্যানে তেল বা ঘি টুকু দাও। মাছ ছাড়। দেখিবে ইহার তেল বাহির হইতেছে। তখন এপিঠ ওপিঠ উল্টাইয়া ভাজিবে। সাত আট মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে।

চিতল, গাগর, খাই, আড়ি এই মাছ গুলি নিজের নিজের তেলে ভাজা যায়।

৮৪০। মাছের গ্রেভিকাটলেট।

——:o:——

উপকরণ।—ভাঙ্গন মাছ তিন পোয়া, ডিম একটি, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, পেঁয়াজ দুটী, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, নুন আধ তোলা, ঘি তিন ছটাক, বিস্কুটের গুঁড়া এক পোয়া।

প্রণালী।—মাছ আনিয়া প্রথমে ইহার আঁশ ছাড়াও। তার পরে দুপিঠের মাছ লম্বা করিয়া কাটিয়া ফেল। এক এক পিঠ হইতে পাঁচ শ্লাইস করিয়া কাট। সবশুদ্ধ দশ খানা হইবে।

ধোও। মোছ। মাছগুলি থোড়। মাছের মুড়া কাঁটাগুলি আধ সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। একটি পেঁয়াজ শ্লাইস কাটিয়া দাও। এক ডাল বাগানেমশলা দু তিন টুকরা করিয়া ইহাতে দাও। একটা তেজপাতা, এক টুকরা দারচিনি, একটা ছোটএলাচ, দুটা লঙ্গ দাও। সুরুয়া সিদ্ধ হইয়া যখন প্রায় তিন ছটাক আন্দাজ থাকিবে নামাইয়া ছাঁকিবে।

একটি পাত্রে ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। ডিমে গরমমশলার গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, কিমা পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা, একত্রে মিশাইয়া তার পরে থোড়া মাছগুলি ইহাতে ভিজাইয়া দাও। এক ঘণ্টা-খানেক ভিজিবে। তার পরে এক একটি মাছ লইয়া তাহাতে বিস্কুট গুঁড়া মাখিবে।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া বেশ তামাটে রং করিয়া ভাজ। এবারে গ্রেভি প্রস্তুত কর। এই ফ্রাইপ্যানটা আবার চড়াও। ঐ ঘিয়ের উপরেই আধখানি শ্লাইস কাটা পেঁয়াজ ছাড়, লাল হইলে ময়দা দাও। ময়দা তামাটে রংএর হইয়া আসিলে একটু নুন দাও। ইহাতে সুরুয়া ঢালিয়া দাও। দু তিনবার ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া কাট-লেটের উপর ঢালিয়া দিবে।

অনুভোজন।—ইহার সহিত মোটা আলু ভাজা দিবে। এঞ্চোভি সস বা টোমাটো সস দিয়া খাইবে।

৮৪১। কাঁকড়ার কাটলেট।

—:০:—

উপকরণ।—ঘিওলা কাঁকড়া চারিটা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, আধ খানা জায়ফল গুঁড়া, কাঁচা লঙ্কা দুটী, রুটী তিন শ্লাইস, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, ডিম একটী, ঘি আধ পোয়া, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—কাঁকড়া গুলি তিন পোয়া জল দিয়া একটি হাঁড়িতে সিদ্ধ করিতে চড়াও। মিনিট কুড়ির মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। ইহার সমুদয় শাঁস বাহির কর। এই শাঁসে যেন একটুও খোলা না থাকে। শাঁসটা ভাল করিয়া শিলে পিষিয়া রাখ।

রুটীর ছিলবা কাটিয়া কেবল শাঁসটা লও। কাঁচা লঙ্কা কিমা করিয়া রাখ।

এবারে শাঁসে কাঁচা লঙ্কা কুচি, প্রায় আধতোলা নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, জায়ফল গুঁড়া, ভিজান রুটী, একটা ডিম, সব একত্রে মাখ। বার ভাগকর। প্রত্যেক ভাগ লইয়া এক একটা কাটলেটের আকারে গড়। ঘি চড়াইয়া বেশ লাল করিয়া ভাজ।

অনুভোজন—ইহার সহিত দয়েবড়া* খাইতে দিবে।

---

* দ্বিতীয় খণ্ডের অষ্টাদশ অধ্যায় ৬০৫ পৃষ্ঠায় দেখ।

৮৪২। কাঁকড়ার কোপ্তা।

——:০:——

উপকরণ।—ঘিওলা কাঁকড়া চারিটা, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলার গুঁড়া ছয়ানি ভর, আধখানা জায়ফল গুঁড়া, ছাতু এক কাঁচ্চা, ঘি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—কাঁকড়া গুলি তিন পোয়া জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও। মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহার শাঁস বাহির কর। কাঁকড়ার শাঁস একবার পিষিয়া লও। তারপরে ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, ছাতু সব মাখ। চেপটা বা গোল কোপ্তা গড়িয়া ঘিয়ে ভাজ।

৮৪৩। মাছের ক্রোকেট।

——:০:——

উপকরণ।—যে কোন পাকা মাছ আধ সের, রুটী দু শ্লাইস, গরমমশলার গুঁড়া ছয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, শুক্না লঙ্কা গুঁড়া এক আনি ভর, কাঁচা লঙ্কা দুটি, পেঁয়াজ দুটী, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, দুধ দেড় ছটাক।

প্রণালী।—আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া মাছ গুলি অল্প কষিয়া লও। মাছের ভাল করিয়া কাঁটা বাছ। মাছটা ভাল করিয়া ভাজিয়া রাখ। রুটী দুধে ভিজাইয়া দাও।

পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা আলাদা আলাদা কিমা করিয়া রাখ।

দেড় কাঁচ্চা ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। আধ ভাজা হইলে মাছ ছাড়। মাছটা তিন চার বার নাড়িয়া দুধে ভিজান রুটী দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িয়া মাছের সহিত রুটী মিশাইয়া ফেল। এখন একটা ডিম ভাঙ্গিয়া ইহাতে দাও। গরমমশলার গুঁড়া, কাঁচা লঙ্কা কুচি দিয়া সবটা ভাল করিয়া মিশাইয়া নামাইয়া ফেল। এখন এক আঙ্গুল লম্বা করিয়া গড়।

একটি ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাইয়া রাখ। কুকিট গুলি ডিমে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখাও। ঘি চড়াইয়া বেশ লাল করিয়া ভাজ।

৮৪৪। মাছের পাই।

—:০:—

উপকরণ।—মাছ দেড় পোয়া, বড় আলু দুইটা, বড় পেঁয়াজ, একটা, ছোট এলাচ দুইটা, লঙ্গ চারিটা, সির্কা দেড় ছটাক, নুন প্রায় দশ আনি ভর, ঘি দেড় ছটাক, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক পোয়া, দুধ এক ছটাক, ডিম একটা, ময়দা দেড় কাঁচ্চা, জল আধ সের।

প্রণালী।—মাছ আট শ্লাইস কাটিয়া ধুইয়া রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ছ টুকরা কাট। জলে ফেল। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া ডুমা চার টুকরা কাট।

ঘি চড়াইয়া মাছ লাল করিয়া ভাজ, উঠাইয়া রাখ। আলু ও পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও। এখন এই ঘিয়ে গরমমশলা ছাড়। গরমমশলার সুগন্ধ বাহির হইলে ময়দা ছাড়। বেশ লাল করিয়া

ভাজিয়া জল ঢালিয়া দাও। নুন দাও। আলু পেঁয়াজ ছাড়। আলু নরম হইয়া আসিলে মাছ ছাড়। মাছ আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে সির্কা ঢালিয়া দাও। নামাইবার আগে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নামাইবে। এই ষ্টু হইল।

এবারে ময়দা মাখ। আধ পোয়া ময়দাতে ঘিয়ের ময়ান মাখ। তার পরে অতি সামান্য জল দিয়া ময়দা মাখিয়া রাখিয়া দাও। বাকী অর্দ্ধেক ময়দা দুধ দিয়া মাখ। দুধ মাখা তাল আধ ইঞ্চি মোটা ও গোল করিয়া বেল। এই তালের উপরে ঘি মাখা তাল রাখ, এবং গোল করিয়া বেল। আবার তিন ভাঁজ করিয়া মোড়। আবার গোল বেল। এই প্রকার তিন দফা ভাঁজ করিতে হইবে এবং বেলিতে হইবে। এবারে একটি পাই ডিশ আনিয়া মাছের ষ্টু তাহাতে রাখ। ইহার উপরে এই রুটীটা ফুলাইয়া ঢাকা দিবে যেন ষ্টু তে না লাগে। চারি পাশ হইতে বাড়তি ময়দা গুলা কাটিয়া লইবে। পাই ডিশের ধারে ধারে একটু টিপিয়া টিপিয়া বসাইয়া দিবে। এখন এই বাড়তি ময়দা আর একবার বেলিয়া লম্বা ষ্ট্রাইপ কাট। পাই ডিশের ময়দার উপরে চারিধারে এই ষ্ট্রাইপ গুলি বসাইয়া সাজাইয়া যাও। সব উপরে একটা ছোট ফুল বা মাছের গড়ন করিয়া দিবে।

একটি ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। একটা পালকে করিয়া ইহার উপরে ডিমের পোঁছনা দাও। এবারে তুণ্ডুলের ভিতরে বেক কর।

৮৯৫। বড় মাছের কচুরী।

——:o:——

উপকরণ।—প্যাকা রুই কি মৃগেল মাছ এক পোয়া, তেজপাতা দুখানি, বড় পেঁয়াজ একটি, কাঁচা লঙ্কা তিন চারিটী, শুক্না লঙ্কা একটি, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, হিং এক রতি, জীরা সিকি তোলা, দারচিনি দুয়ানি ভর, লঙ্গ দুটি, ছোট এলাচ একটি, ঘি দেড় ছটাক। ময়দা দেড় পোয়া, ঘি পাঁচ ছটাক, নুন সিকি তোলা, জল প্রায় আড়াই ছটাক।

প্রণালী।—মাছ আনিয়া সাফ করিয়া বড় বড় খণ্ড করিয়া কাট। ধোও। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। কাঁচা লঙ্কা কুচাইয়া রাখ। শুক্না লঙ্কা গুঁড়া করিয়া রাখ। হিং টুকু চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখ। দারচিনি, লঙ্গ ও ছোট এলাচ ফাঁকি করিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে এক ছটাক ঘি চড়াও। মাছ ছাড়িয়া অল্প কষিয়া মাছ ঘি হইতে ছাঁকিয়া উঠাও। কাঁটা, ছাল বাছিয়া মাছ আলাদা রাখ।

আবার ঐ ঘিয়ের উপরে আরও আধ ছটাক ঘি দাও। তেজপাতা ও পেঁয়াজ কুচি ছাড়। পেঁয়াজ বেশ মুচ মুচে করিয়া ভাজা হইলে পেঁয়াজ উঠাইয়া রাখিবে। তার পরে ইহাতে হাতে করিয়া মাছ গুলি ভাঙ্গিয়া ভাঙ্গিয়া দাও। তিন চার বার মাছ নাড়া চাড়া করিয়া মাছে কাঁচা লঙ্কা কুচি, শুক্না লঙ্কা গুঁড়া ও নুন দিবে। দু একবার নাড়িয়া নামাইবে। ভিজান হিং টুকু ঢালিয়া ইহাতে

ঢালিয়া দাও। জীরা গুঁড়া এবং গরমমশলার গুঁড়া মাখিয়া লও। এই পুর হইল।

এইবারে দেড় পোয়া ময়দাতে প্রায় সিকি তোলা নুন মাখ। তার পরে দেড় ছটাক ঘিয়ের ময়ান মাখ। জল দিয়া শক্ত করিয়া মাখ। কিন্তু ঠেসিয়া ঠেসিয়া খুব নরম করিবে। তার পরে তাল পাকাইয়া আবার সরু রোল কর। এখন আঠারটা লেচি কাট। এক একটি লেচি লইয়া দুই হাতের তেলোতে পাকাইয়া সমান রকম গোল করিবে। তার পরে ঠোঙার মত করিয়া গর্ত্ত করিবে। ইহার ভিতরে অল্প অল্প মাছের পুর ভর। ঠোঙার মুখ বন্ধ করিয়া হাতে করিয়া মুখটা একটু পাকাইয়া লইবে। ইহার মুখটা ঠিক মধ্যস্থলে টিপিয়া দিতে হইবে তার পরে অল্প গোল করিয়া বেলিয়া লইবে।

কড়ায় ঘি চড়াও। ঘি পাকিয়া আসিলে কচুরি বেশ লাল করিয়া ভাজিবে। কচুরি ভাজিতে সমান আঁচ চাহি। ভেটকী মাছের কচুরি বেশ হয়।

ভোজনবিধি।—ডিনারে প্যাটির পরিবর্ত্তে দেওয়া যায়।

৮৪৬। চিংড়ী পাফ।

—:০:—

উপকরণ।—ছোট চিংড়ী এক ছটাক, ঘি আধ পোয়া, চর্ব্বি এক ছটাক, নুন দুয়ানি ভর, কাঁচা লঙ্কা দুটী, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, বড় পেঁয়াজ একটা।

প্রণালী।—চিংড়ীর সমস্ত খোলা ছাড়াও। চর্ব্বি ছুরি দিয়া কাটিয়া কাটিয়া ফেটাও। তাহা হইলে সমস্ত ময়লা ছুরিতে লাগিয়া যাইবে। তারপরে চর্ব্বি ডেলা পাকাইয়া জলে ভিজাইয়া রাখিবে। আধ ছটাক ঘি চড়াও; মাছ ছাড়। মিনিট দুই তিন নাড়া চাড়া করিয়া ইহাতে নুন, গোল মরিচ গুঁড়া ও পেঁয়াজ চাকা ছাড়। দেড় কাঁচ্চা আন্দাজ জল দাও। নাড়া চাড়া করিয়া রসা রসা রাখিয়া নামাও।

ময়দাতে একটু নুন মিলাও। অল্প জল দিয়া শক্ত করিয়া মাখ। একটি তক্তার উপরে ময়দার গুঁড়া ছিটাও। তারপরে ঐ শানা ময়দা রাখ। বেলনিতেও ময়দা মাখাও। এখন গোল করিয়া বেল। এই রুটী দুই ভাঁজ কর। আবার বেল। বরাবর ময়দার গুঁড়া ছড়াইবে। তানা হইলে ময়দা তক্তাতে লাগিয়া যাইবে। এবারে তিন ভাঁজ করিয়া বেল। চর্ব্বিটা এই রুটীর উপরে দাও। চারিধার মুড়িয়া তবে বেল। এইবারে লম্বা রোল করিয়া লও। ছুরি দিয়া কাট। দুই মুখের বাঁকা মোড়া কাটিয়া ফেল। ভিতরের অংশ হইতে পাঁচ টুকরা কাটিয়া লও। প্রত্যেক টুকরা একটি চায়ের পিরিচের মাপে ছোট গোল করিয়া বেল। এই প্রত্যেক রুটীর এক অর্দ্ধ কিনারায় এক অঙ্গুলিতে করিয়া একটু জল মাখাইয়া দাও। এখন ইহার উপরে একটু করিয়া পুর রাখ আর মুড়িয়া ফেল।

এবারে ঘি চড়াইয়া ভাজ।

যে কোন্ মাছের পাফ এইরূপে করিতে হইবে।

৮৪৭। ষোলমাছের কচুরি।

——:০:——

উপকরণ।—পাকা ষোল মাছ একটি, রসুন এক কোয়া, ছুটি পেঁয়াজ, আদা আধ তোলা, গরম মশলার গুঁড়া দুই চুটকি, ধনে দুয়ানি ভর, জীরা দুয়ানি ভর, নুন আধ তোলা, ঘি আধ পোয়া, এইতো গেল পুরের মশলা।

ঘি এক ছটাক, কাঁচা লঙ্কা তিনটি, ময়দা আধসের, নুন আধ তোলা, দেড় পোয়া জল, ইহাই ঠোঙার জিনিশ।

ভাজিবার জন্য ঘি একসের।

প্রণালী।—একটি বড় পাকা ষোল মাছ আনিয়া তাহার গলার কাছে একেবারে কাট। তারপরে পিত্তাদি তেল বাহির করিয়া ফেল এখন ইহার ছাল খুলিয়া ফেল। কাঁটার দুই ধার হইতে মাছ কাটিয়া ফেল। ধুইয়া রাখ। কাঁচা লঙ্কা কুচি কর।

রসুন, পেঁয়াজ ও আদা পিষিয়া রাখিবে। ধনে ও জীরা চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখিবে।

ঘি চড়াও ষোল মাছ ছাড়। ভাজ। তারপরে এই মাছে নুন, বাঁটা মশলার রস, ধনে জীরা ভাজার গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া, কাঁচা লঙ্কা কুচি সব মিশাইয়া মাছ হাতে গুঁড়া করিয়া পুর প্রস্তুত কর। এবারে ময়দা মাখ। ময়দাতে প্রথমে নুন মিশাও। তিন কাঁচ্চা ঘিয়ের ময়ান মাখ। অল্প অল্প জল দিয়া ঠেসিতে থাক। কটীর ময়দার মতন নরম করিবে। নেচি কাট। পাকাও। চারিধারের ময়দা টানিয়া তারপরে ইহার নাভিটা ভিতরে ঢুকাইয়া দিবে। এই গুটি ঠোঙার মত করিয়া তাহার ভিতরে মাছের পুর ভর।

আবার মুখ মুড়ে মুখটা একটু পাকাও। চাকি বেলুনে ইহা অল্প অল্প বেলিয়া লও। একটি পাতলা কাপড় ভিজাইয়া নিংড়াইয়া ইহার উপরে ঢাকা দাও। তা না হইলে ময়দার উপরটা শুকাইয়া যাইবে।

ভোজনবিধি।—ইহা চায়ে লাঞ্চে খাইবার উপযুক্ত। ডিনারে খাইতে হইলে প্যাটির পরিবর্ত্তে দিতে হইবে।

৮৪৮। মাছের আলুর চপ।

—:০:—

উপকরণ।—আলু আধসের, মাছ এক পোয়া, পেঁয়াজ দুটি, কাঁচা লঙ্কা তিন চারিটী, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ময়দা এক কাঁচ্চা, নুন প্রায় দশআনি ভর, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরম মশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, আধখানা জায়ফল গুঁড়া, ঘি আড়াই ছটাক, ডিম একটা, বিস্কুট তিন ছটাক, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও কাঁচা লঙ্কা কিমা করিয়া রাখ। আলু গুলি একটি হাঁড়ি করিয়া প্রায় তিন পোয়া জলে সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট কুড়ি পরে আলুর গা ফাটা ফাটা হইয়া আসিলে হাঁড়ি নামাইবে। জল ঝরাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে। আলুর খোসা ছাড়াও। আলু মোলায়েম করিয়া মাড়িয়া রাখিয়া দাও।

এবারে মাছের আঁশ ছাড়াইয়া আট টুকরা করিয়া কাট। ভাল করিয়া ধোও। আধ ছটাক তেল চড়াইয়া জল করিয়া

তারপরে মাছের কাঁটা ভাল করিয়া বাছ। এখন ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। ঘিয়ে ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে হাতে করিয়া ভাঙ্গিয়া ভাঙ্গিয়া মাছ ছাড়। আধ তোলা নুন দাও। খুন্তি দিয়া নাড়। ইহা অল্প ভাজা ভাজা রকম হইয়া আসিলে মাছগুলা চারিধারে সরাইয়া মধ্যখানে ফাঁক কর। ময়দা ছাড়। নাড়িয়া বেশ লাল কর। তারপরে মাছটা ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল। এক আঁচলা জলের ছিটা দাও। দু তিনবার নাড়িয়া দাও। তারপরে গোলমরিচ গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া ও জায়ফল গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাইয়া রাখ। এই পুর হইল।

এবারে মাড়া আলুতে দুয়ানি ভর নুন মিশাও। ষোলটি লেচি কাট। প্রত্যেক লেচি হাতে করিয়া চেপ্টা বাদামী ধরণের গড়। এই এক একটি আলুর রুটীর উপরে পুর দিয়া আর একটি রুটী ইহার উপরে দিয়া ঢাকা দাও। চারিদিকের মুখ ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দাও। এখন ফেটান ডিমে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া বেশ বাদামী রং করিয়া ভাজ।

৮৪৯। মাছের ডবলী।

—: o :—

উপকরণ।—মাছ এক পোয়া, ঘি দেড় ছটাক, পেঁয়াজ দুটি, আমের বা যে কোন রকম মিঠাখাট্টা চাটনী বড় এক চামচ, সির্কা দেড় ছটাক, সস আধ ছটাক, রাই আধ তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—বেশী কাঁটা না থাকা মাছের ডবলী ভাল হয়। পাকা রুই বা ভেটকী আনিয়া তাহার পেটীর মাছ লও। আট টুকরা কাট। ধোও। পেঁয়াজ চাকা চাকা কাট। একটি পাত্রে চাটনী, সস, সির্কা, রাই, নুন, গোল মরিচ গুঁড়া সব একত্রে মিশাইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। মাছ খুব লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এই ঘিয়েতেই পেঁয়াজ আধ ভাজা হইয়া আসিলে গোলা ঢালিয়া দাও। একবার ফুটিয়া উঠিলে মাছ ছাড়িবে। চার পাঁচবার ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

বাসী সিদ্ধ বা ভাজা মাছ থাকিলে, পরদিন সেই মাছের ডবলী করিয়া দিলে খুব ভাল হইবে।

৮৫০। ভেটকী মাছের গ্রেভি কাটলেট।

—:০:—

উপকরণ।—ভেটকী মাছ একটা তিন পোয়া ওজনের, ডিম দুইটা, পেঁয়াজ চারিটা, আদা আধ তোলা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, ছোট বিলাতী বেগুন আটটা, তেঁতুল দুছড়া, গরম মশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ দু তিনটী, দারচিনি সিকি তোলা, ঘি আধপোয়া, শুক্‌না লঙ্কা গুঁড়া একতোলা, কাঁচা লঙ্কা তিনটা, তেজপাতা দুখানা, জল আধসের।

প্রণালী।—মাছ চিরিয়া দুধার কাটিয়া লও। বার শ্লাইস কাট, মাছের মাথা, কাঁটা টুকরা টুকরা কাটিয়া ধুইয়া রাখ।

আদা চাকা কাট। পেঁয়াজ চাকা কাট। দুইটা পেঁয়াজ, বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ। কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া রাখ।

বিলাতী বেগুন চার টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। একটি সসপ্যানে আধ সের জল চড়াও। জল গরম হইলে আদা ও পেঁয়াজ চাকা, তেজপাতা, আস্ত গরম মশলা গুলি, মাছের কাঁটা, মুড়া, ল্যাজা বাগানে মশলা দু তিন ডাল, চেরা কাঁচা লঙ্কা, বিলাতী বেগুন, তেঁতুল সব ছাড়। মিনিট কুড়ির মধ্যে মাছের সুপ হইয়া গেলে প্রায় দেড় পোয়াটাক থাকিতে নামাইবে। কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া রাখিয়া দাও।

মাছ আস্ত থাকিবে অথচ দুপিটে থুড়িবে। দুটো ডিম, নুন, শুকা লঙ্কা গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া একত্রে ফেটাইয়া ইহাতে মাছ গুলি ভিজাইয়া দাও। ঘণ্টা ক্ষাণেক ভিজিলে পর এক একটি মাছ লইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। মাছের কাটলেট ভাজ। ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক খানেক ঘি রাখিয়া বাকী ঘিটা একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। ফ্রাইপ্যানে ভাজা বিস্কুট গুঁড়া আছে যতটা পার উঠাইয়া ফেল। অল্প যা থাকে রাখিয়া দাও। ইহাতেই গ্রেভির রং হইবে। ফ্রাইপ্যানের ঘিয়ে একটি পেঁয়াজ কুচাইয়া দাও। লাল করিয়া ভাজ। ছাঁকা সুরুয়াটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। প্রায় সিকি তোলা নুন দাও। বেশ গাঢ় হইয়া প্রায় এক পোয়াটাক আন্দাজ থাকিলে নামাইয়া কাটলেটের উপরে ঢালিয়া দিবে।

অনুভোজন।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ দিবে।

৮৫১। লঙ্গদানি।

——:o:——

উপকরণ।—ময়দা এক পোয়া, ঘি এক পোয়া, মাছ আধ পোয়া, কিসমিস আধ ছটাক, জীরা ভাজা গুঁড়া আধ তোলা, ধনে ভাজা গুঁড়া সিকি তোলা, দুইটা শুক্না লঙ্কা ভাজা গুঁড়া, নেবু একটা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, লঙ্গ পঁচিশ ছাব্বিশটা, তেজপাতা দুখানা, গরম মশলা গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—মাছ পাঁচ ছয় টুকরা করিয়া কাট। ধোও। আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া মাছ কষিয়া লও। এখন মাছের কাঁটা ছালাদি বাছিয়া লও। আবার আধ ছটাক ঘি চড়াও। কিসমিস গুলি ভাজিয়া উঠাও। তেজপাতা ছাড়। তারপরে মাছ ছাড়িয়া কষ। নেবুর রস ও প্রায় ছয় আনি ভর নুন দাও। নাড়া চাড়া করিয়া ইহাতে ভাজা জীরা গুঁড়া, ভাজা ধনে গুঁড়া, ভাজা শুক্না লঙ্কা গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া দিয়া দু এক বার নাড়িয়া মিশাইয়া দাও। তারপরে নামাও। কিসমিস গুলি ইহার সহিত মিশাইয়া রাখ।

এবারে ময়দা মাখ। প্রথমে ময়দাতে একটু নুন মাখ। তার-পরে প্রায় তিন চার কাঁচ্চা ঘিয়ের ময়ান মাখ। জল দিয়া শক্ত করিয়া বেল। তিন বার ভাঁজ করিয়া বেলিবে তাহাহইলে পরে বেশ ভাঁজে ভাঁজে খুলিয়া যাইবে। নেচি করিয়া চারকোণা করিয়া বেলিবে। প্রায় চার ইঞ্চি চওড়া তিন ইঞ্চি লম্বা হইবে। রুটির উপরে মাছের পুর দিয়া এখন দুধারের ময়দা মুড়িয়া একটার উপরে একটা রাখিয়া বন্ধ কর। দুই মুখে দুটো লঙ্গ বিঁধাইয়া

দাও। এখন ঘি চড়াইয়া ভাজ। ইহার গায়ে যেন দাগ না লাগে। একটু বেশী ঘিয়ে ভাজিবে।

৮৫২। সিংয়াড়া।

উপকরণ।—ময়দা এক পোয়া, ঘি আধ সের, মাছ আধ সের, গোল মরিচ গুঁড়া প্রায় পোন তোলা, গরম মশলার গুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা, মুরগীর ডিম চারিটা, কাঁচা লঙ্কা চার পাঁচটা।

প্রণালী।—মাছ দশ বার টুকরা করিয়া কাট। ধোও। তিন কাঁচ্চাটাক ঘি চড়াইয়া কষ। ইহার ছাল কাঁটা বাছিয়া ফেল। আবার তিন কাঁচ্চা ঘি চড়াও। এক ডেলা হিং ছাড়। জীরা ফোড়ন দাও। মাছ ছাড়। মাছ ভাল রূপে কষিয়া ইহাতে প্রায় আধ তোলা নুন, গোল মরিচ গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া ও কাঁচা লঙ্কা কুচি দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

ডিম চারিটী ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর। শফেদি ফেটাইয়া রাখ। ময়দাতে প্রায় সিকি তোলাটাক নুন মাখ। তিন কাঁচ্চা ময়দার ময়ান মাখ। তারপরে ফেটান শফেদি ইহাতে ঢালিয়া আবার মাখ তারপরে অতি সামান্য জল মাখিয়া থেস। বারটী নেচি কাট। প্রত্যেক নেচি লুচির মত গোল করিয়া বেল। তারপরে মধ্যখানে ছুরি দিয়া কাটিয়া দুখানা কর। এই আধ খানা রুটী লই য়া

পানিফলের গড়নে ঠুলি প্রস্তুত কর। ইহার ভিতরে মাছের পুর দাও। মুখের কাছে চারিধারে একটু জল লাগাইয়া ভাল করিয়া মুখটা বন্ধ করিয়া দাও। মুখ বিনাইয়াও মুড়িতে পার। ঘি চড়াইয়া লাল করিয়া ভাজ।

৮৫৩। পুরৌফরেটা।

——:o:——

উপকরণ।—ভাল ১লা নম্বরের ময়দা আধ সের, নুন প্রায় দশ আনি ভর, মাছ আধ পোয়া, শুক্না লঙ্কা ছয়টা, হিং চার রতি, ঘি এক পোয়া, গোটা জীরা আধ তোলা, তেজপাতা দুখানা।

প্রণালী।—মাছ পাঁচ ছয় শ্লাইস করিয়া কাট। আধ ছটাক ঘি চড়াও। মাছ কষ। অল্প কষা হইলে নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। তারপরে মাছের কাঁটাদি বাছিয়া ফেল। আবার একটু ঘি চড়াও। তেজপাতা ছাড়। তারপরে হিংটুকু ছাড়। হিং ভুর্ ভুর্ করিয়া গলিয়া খই হইলে পর জীরা ছাড়িবে। তারপরে মাছ হাতে করিয়া ভাঙ্গিয়া ইহাতে ছাড়। প্রায় ছয় আনি ভর নুন ও শুক্না লঙ্কা গুঁড়া দাও। নাড়িয়া নামাও।

ময়দা মাখ। ময়দাতে সিকি তোলা নুন মিশাও। এক ছটাক ঘিয়ের ময়ান মাখ। ইহাতে প্রায় পোয়াটাক জল দিয়া ময়দা মাখ। ছয়টি নেচি কাট। ঠোঙা করিয়া এক কাঁচ্চা আন্দাজ পুর ভর। একটি বড় পরিষ্কার চাকি আনিয়া খুব পাতলা করিয়া চাকির সমান করিয়া রুটী বেল। এক এক খানা রুটীর বেড় বেড়

কিঞ্চিৎ পরিমাণে গোল হইবে। বড় কড়ায় বেশী ঘি চড়াইয়া লাল্চা করিয়া ভাজিবে। তারপরে একটার উপরে একটা রাখিয়া যাইবে।

ইহা খাইতে খুব ভাল লাগে। ইহার সহিত যে কোন রকম জারক আচার খাইতে দিবে।

৮৫৪। পটলের দোল্মা।

—:০:—

উপকরণ।—মাছ আড়াই পোয়া, আদা একতোলা, পেঁয়াজ এক ছটাক, কাঁচালঙ্কা চারিটা, ঘি আধ পোয়া, নুন প্রায় সিকি তোলা, দারচিনি দুয়ানি ভর, লবঙ্গ দু তিনটী, ছোট এলাচ একটি, পটোল আধ সের, নেবু একটি, বেশন এক ছটাক, শফেদা আধ ছটাক, দুধে সর আধ ছটাক।

প্রণালী।—আদা ও তিনটি পেঁয়াজ পিষিয়া রাখ। একটা পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। গরম মশলাগুলি গুঁড়াইয়া রাখ। কাঁচা লঙ্কা কুচাইয়া রাখ। পটোলের গা তেলা পরিষ্কার করিয়া খোসা ছাড়াও। পটোলের মুখের এক দিকের বোঁটা কাট। দুহাতে করিয়া পটোল গুলি একবার দলিয়া লও। তাহা হইলে নরম হইয়া যাইবে। সহজে বীচি বাহির করিতে পারিবে। এবারে পটোলের পেটের মধ্যে একটা চেয়ারি কাঠি বা আঙ্গুল ঢুকাইয়া বীচিগুলি বাহির করিয়া জলে ফেল। তারপরে জল ঝরাইয়া উঠাইয়া রাখ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া মাছ কষ। নামাইয়া ইহার কাঁটা ছাল বাছিয়া ফেল। মাছ গুলি ভাঙ্গিয়া লও। নুন ও আদা পেঁয়াজ বাঁটা

মাখ। আবার আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি ছাড়িয়া ভাজ। ইহাতেই মাছ ছাড়; ভাজা ভাজা হইলে নামাইয়া গরম মশলার গুঁড়া, গোল মরিচ গুঁড়া ও নেবুর রস মাখ। এই পুর হইল।

পটোলের ভিতরে পুর ভর। আবার কাটা বোঁটা দিয়া ইহার মুখ ঢাক। দুধার হইতে দুইটা কাঠি বিঁধাইয়া দাও, যাহাতে বোঁটাটা খুলিয়া না যায়। ডিম ফেটাও; ইহাতেই বেশন ও শফেদা গোল। তারপরে সব মিলাইয়া একটু নুন মিশাও। ঘি চড়াইয়া পটোল গুলি এই গোলাতে ডুবাইয়া মুচ্‌মুচে করিয়া ভাজ।

৮৫৫। করোলার দোল্মা।

উপকরণ।—টাটকা করোলা চারিটা, মাছ এক পোয়া, ছোলার ডাল এক মুঠি, নেবু একটি, নুন পাঁচ আনি ভর, ধনে জীরা ভাজার গুঁড়া সিকি তোলা, শুক্না লঙ্কা গুঁড়া দুয়ানি ভর, তেঁতুল একছড়া, ডিম একটি, ময়দা দুই কাঁচ্চা, দুধ আধ পোয়া, ঘি বা তেল আধ পোয়া।

প্রণালী।—করোলার গায়ের খোসা ভাল করিয়া ছাড়াও। এক দিকের মুখের বোঁটা কাটিয়া ফেল। বোঁটা গুলি রাখিয়া দিবে পরে কাজে লাগিবে। এখন দুহাতে দল। ইহার ভিতরের বিচি বাহির করিয়া ফেল। এক লোটি তেঁতুল ইহার ভিতরে ঢুকাইয়া দাও। করোলাগুলিতে একটু নুন মাখিয়া পোয়া তিন জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও। মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া তেঁতুলের বিচি বাহির করিয়া ফেল এবং ভাল করিয়া করোলা জলে ধুইয়া রাখ।

একটি কাপড়ে ছোলার ডালগুলি বাঁধিয়া ভাতে সিদ্ধ করিতে দাও।

ঘি চড়াইয়া মাছ কষ। তারপরে মাছের কাঁটা ছাল সব বাছিয়া ফেল। আবার ঘি চড়াইয়া মাছ ভাল করিয়া কষ। ইহাতে সিদ্ধ ছোলার ডালগুলি দাও। তারপরে ক্রমে নুন, নেবুর রস, লঙ্কা গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া, ধনে ও জীরা ভাজা গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া দাও। নামাও। এই পুর করোলার ভিতরে ভরিয়া বোঁটা ঢাকা দাও। কাঠি দিয়া বিঁধিয়া দাও। এবারে ডিম ফেটাইয়া ইহাতে ময়দা ও দুধ মিশাও। একটু নুন দাও। করোলা এই গোলাতে ডুবাইয়া ঘিয়ে ভাজ।

৮৫৬। চিংড়ী সাল্মি।

——:০:——

উপকরণ।—বাগ্‌দা চিংড়ী ছয়টা, পেঁয়াজ দুইটা, বাগানে মশলা দুতিন ডাল, কাঁচা লঙ্কা তিনটি, নুন তিন আনি ভর, সস আধ ছটাক, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ভেটকী মাছ আধ ছটাক, ডিম একটি, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি দেড় ছটাক, ময়দা এক ছটাক।

প্রণালী।—চিংড়ীর খোসা ছাড়াইয়া চিংড়ী মাছের কাটলেটের ন্যায় থোড়। পেঁয়াজ, বাগানে মশলা, কাঁচা লঙ্কা কিমা করিয়া রাখ। ভেটকী মাছ একটু ঘিয়ে কষিয়া তারপরে কাঁটা বাছিয়া রাখ।

এক কাঁচ্চা ঘি চড়াও। অল্প কিমা মশলা ছাড়। লাল হইলে ভেটকী মাছ ইহাতে ছাড়। তিন চারবার নাড়িয়া মধ্যখানে ফাঁক কর।

একটু ময়দা দাও। লাল করিয়া ভাজিয়া এক আঁচলা জল ছিটা দাও নুন দাও। এখন খুন্তি দিয়া চারিধারের মাছ টানিয়া আন এবং সবটা মিশাইয়া ফেল। এখন বাকী কিমা মশলা গোল মরিচ গুঁড়া, সস ঢালিয়া দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। এইপুর চিংড়ীর ভিতরে ভরিয়া মাছটা ভাল করিয়া গুড়াইয়া ফেল। তারপরে সুতা দিয়া বাঁধ। ডিম ফেটাইয়া একটু নুন মিশাও। সাম্মিগুলিতে আগে ময়দা মাখ; তারপরে ঝাড়িয়া ঝাড়িয়া ডিমে ফেল। আবার ভাল করিয়া বিস্কুটগুঁড়া মাখ। ঘিয়ে ভাজ। সবগুলি ভাজা হইয়া গেলে এই যে ঘি বাকী থাকিবে ইহাতেই একটু জল দিয়া গ্রেভির মত গাঢ় হইলে পর সাম্মির উপরে ঢালিয়া দিবে।

অনুভোজন।—ইহার সহিত শসার স্যালাড, কলাই শুটি ও ফুল কপি সিদ্ধ খাইবে।

৮৫৭। ক্রেপ ডা পোয়াসঁ।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম তিনটা, জায়ফল আধখানা, নুন ছয় আনি ভর, ময়দা আধ পোয়া, দুধ তিন ছটাক, মাছ দেড় পোয়া, শুক্‌না লঙ্কা ছয়টি, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, চারিটী পেঁয়াজ, ঘি প্রায় এক ছটাক।

প্রণালী।—তিনটী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। একটি পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ। শুক্‌না লঙ্কা গুঁড়াইয়া রাখ। মাছের আঁশাদি ছাড়াইয়া ধোও। তার পর ছুরি দিয়া ছাল ও যতটা পার কাঁটা ছাড়াইয়া হামোনদিস্তায় কোট।

ফ্রাইপ্যানে এক কাঁচ্চা ঘি চড়াইয়া মাছ ছাড়। তিন চার মিনিট নাড়িয়া মাছ কষা হইলে নামাও। ইহার কাঁটা আবার ভাল করিয়া বাছিয়া ফেল। ইহাতে শুকা লঙ্কার গুঁড়া, দুয়ানি ভর গরম মশলার গুঁড়া, দুয়ানি ভর গোল মরিচের গুঁড়া, দুয়ানি ভর নুন মিশাও। বাকি ঘি চড়াইয়া দাও। পেঁয়াজ কুচি ছাড়। লাল করিয়া ভাজ। তার পর মাছের সহিত এই ভাজা পেঁয়াজ মিশাইয়া একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া লও। মাছ পেষা হইলে পর আবার ইহাতে বাকি গরম মশলার গুঁড়া, গোল মরিচ গুঁড়া, ও কিমা পেঁয়াজ গুলি মিশাইবে। ইহাই পুর হইল।

একটী গাঢ় পাত্রে তিনটী ডিম ভাঙ্গিয়া ইহার ভিতরের শাদা ডানার শির দুটা বাহির করিয়া ফেলিয়া দাও। ফেটাও। ক্রমে ইহাতে ময়দা মিশাও। প্রথমে অল্প দুধ দিয়া ময়দা ভাল করিয়া গুলিয়া লইবে। নুন ও জায়ফল গুঁড়া মিশাও। এখন বাকি দুধ ঢালিয়া গোলা গোল।

একটী প্যানকেকপ্যান চড়াইয়া তাহাতে মাখন বা ঘি দিয়া তেলা করিয়া লও। তার পর একটা বড় চামচে করিয়া এই গোলা ঢালিয়া দিবে। একটা টাকার মত পুরু হইবে। গোলাটা জমিয়া আসিতেছে দেখিলে, খুন্তি দিয়া ইহার তলাটা ছাড়াইয়া দিবে যেন লাল দাগ না লাগিয়া যায়। তার পরে ইহার উপরে পুর দাও। রোল কর। এইবারে খুন্তি দিয়া উল্টাইয়া পাল্টাইয়া দাও।

৮৪৮। জেলে ভে পোয়ার্স।

——:০:——

উপকরণ।—আট পিস ভেটকী মাছ, চীনে ঘাস আধ ছটাক, জল তিন পোয়া, বাগানে মশলা পাঁচ ছয় ডাল, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, নেবু আধ খানা, আনারসের সিরাপ আধ ছটাক, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—একটি ভেটকী মাছ বা পাকা রুই মাছ আনিয়া তাহার শির কাঁটার দুপাশ হইতে আট পিস মাছ কাটিয়া লও। ভাল করিয়া ধুইয়া একটি হাঁড়িতে রাখ। এক ছটাক জল ও তিন আনি ভর নুন ফেলিয়া দাও। মিনিট পনেরর ভিতরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া মাছ গুলি উঠাইয়া একটি ছাঁচের মত গাঢ় পাত্রে রাখিয়া দাও।

এবারে চীনে ঘাস ধুইয়া তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। ইহাতে বাগানে মশলা, ছাড়ান ছোট এলাচ দুটা, লঙ্গ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, চেরা কাঁচা লঙ্কা, খোলা শুদ্ধ কাটা নেবু ও ছয় আনি ভর নুন দাও। যখন দেখিবে সমস্ত ঘাস বেশ গলিয়া গিয়াছে এবং চটচটে হইয়া আসিয়াছে নামাইয়া একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। তার পরে এই জেলী ঐ সিদ্ধ মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে। ঠাণ্ডা হইয়া গেলে দেখিবে কেমন ছাঁচের মত জমিয়া গিয়াছে।

———

৮৫৯। ফ্লাঁ অ জেলে ডে পোয়াসঁ।

—:০:—

উপকরণ। দুধ তিন ছটাক, ডিম দুইটা, নুন তিন আনি ভর, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ময়দা আধ ছটাক।

প্রণালী।—ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। ময়দা ও নুন মিশাও। তার পরে দুধ মিশাও। আধ পোয়া জল দাও। এবারে বাগানে মশলা দিয়া চড়াইয়া দাও। মিনিট দশের ভিতরে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। এখন ঐ জেলে ডে পোয়াসঁর উপরে ইহা ঢালিয়া দাও। যদি বাসী জেলী মাছ থাকে তো এই প্রকার ক্রেম প্রস্তুত করিয়া ইহার উপরে দিয়া সকালে ব্রেকফাষ্ট বা হাজরি খাবার সময় দিতে পারা যাইবে।

ইহার সহিত শসার স্যালাড, বিট ও লেটুসের স্যালাড খাইতে দিবে।

৮৬০। মাছের বরফি।

—:০:—

উপকরণ।—যে কোন পাকা মাছ দেড় পোয়া, সুজি এক পোয়া, নেবু দুইটা, গোল মরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নারিকেল একটি, ঘি আধ পোয়া, মৌরি আধ তোলা, তেজ পাতা চার খানা, জল প্রায় এক সের, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—সুজি আড়াই পোয়া জলে ভিজাইয়া দাও। ঘণ্টা তিন পরে একটি কাপড়ে করিয়া সুজি ছাঁকিয়া দুধ বাহির কর।

মাছের আঁশাদি ছাড়াইয়া পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল। তিন ছটাক জল দিয়া মাছটা ভাপিতে দাও। মিনিট দশ পোনের

ভিতরে ভাপিয়া গেলে পর নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। তার পরে মাছের কাঁটা ভাল করিয়া বাছিয়া ফেল।

নেবু দুইটি কাটিয়া রস করিয়া রাখ।

নারিকেল কুরিয়া আধ পোয়া গরম জল মিশাও। একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া দুধ বাহির কর।

এবারে সুজির দুধে মাছ মিলাও। নেবুর রস, ও নুন মিশাও।

একটি কড়াতে ঘি চড়াও। তেজপাতা ও মৌরী ছাড়। সুজির দুধ ঢালিয়া দাও। দারচিনি ছাড়। ক্রমাগত খুন্তি দিয়া নাড়। ডেলা বাঁধিয়া আসিতেছে দেখিলে নারিকেল দুধ দিবে। আবার নাড়। ক্রমে ডেলা বাঁধিয়া আসিতেছে দেখিলে গোল মরিচ গুঁড়া ও জায়-ফলের গুঁড়া দিয়া নাড়। বেশ একেবারে জমিয়া গিয়া তেলের মত বাহির হইতে থাকিলে নামাইয়া একটি চেপ্‌টা থালায় ঢালিয়া দিবে। খুন্তি দিয়া সবটা সমান করিয়া লইবে। তার পরে ঠাণ্ডা হইলে বরফির আকারে কাটিবে।

৮৬১। প্যাটে ডা পম ডে টেএর।

——:o:——

উপকরণ।—আলু আধ পোয়া, ময়দা আধ পোয়া, ডিম দুইটা, নুন প্রায় পোন তোলা, মাছ এক পোয়া, বড় পেঁয়াজ দুটা, কাঁচা লঙ্কা চারিটা, তেজ পাতা দুখানা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ চারিটা, দার-চিনি সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, জল তিন ছটাক, সস আধ ছটাক।

প্রণালী।—আলু খোসা শুদ্ধ সিদ্ধ করিতে দাও। তার পরে খোসা ছাড়াইয়া মোলায়েম করিয়া মাড়িয়া রাখিয়া দাও।

মাছ আনিয়া শ্লাইশ কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ। একটি পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা মিহি কুচি কাট।

এবারে সসপ্যানে ঘি চড়াও; মাছ লাল করিয়া ভাজ। আস্ত পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজ। উঠাও। ঐ ঘিয়ে তেজ পাতা গরম মশলা ছাড়। তার পরে কিমা পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা ছাড়। বেশ লাল কর। আধ কাঁচ্চাটাক ময়দা ছাড়। লাল করিয়া ছটাক তিন জল দাও। মাছ, পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা ছাড়। ছয় আনি ভর নুন দাও। দেড় ছটাক আন্দাজ জল থাকিবে আধ ছটাক সস দিবে। একটি পাইডিশে এই টুটা ঢালিয়া রাখ।

এবারে মাড়া আলুর সহিত ময়দা মাখ। দুটো ডিম ভাঙ্গিয়া তাহার শাদা ইহাতে দাও একটু নুন দাও। বেশ করিয়া মিশাও। এবারে চাকিতে বেল। গোল করিয়া বেলিয়া তিন ভাঁজ কর। আবার বেল। এবারে বসা ঘি ইহার উপরে রাখিয়া দু ভাঁজ করিয়া চারিধারের মুখটা ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দাও। তারপরে আর এক ভাঁজ কর। এবারে সমান করিয়া বেল। এখন পাই ডিশের উপরে এইটি রাখ। চারিধারের ময়দা কাটিয়া লও। ময়দা গুলা একত্র করিয়া আবার বেল। ষ্ট্রাইপ কাট। পাই ডিশের উপরে এই ষ্ট্রাইপ দিয়া চারিধারে সাজাইয়া দাও। এখন ডিমের হলদেটা দু তিন বার গুলিয়া লও। তারপরে একটা তুলি বা পালকে করিয়া ইহার উপরে লাগাইয়া দাও। এখন বেক কর।

৮৬২। পোয়াস মূলে।

উপকরণ।—আলু আধ সের, মাছ আধ সের, শসা দুইটা, কলাইশুটি আধ পোয়া, কাঁচা লঙ্কা পাঁচটা, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ দুটা, ময়দা এক কাঁচ্চা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, সেলেরির গাছ একটা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, উষ্টার সস এক ছটাক। নুন ছয় আনি ভর।

প্রণালী।—আলু গুলি খোসা শুদ্ধ সিদ্ধ করিতে দাও। তারপরে খোসা ছাড়াইয়া মোলায়েম করিয়া মাড়িয়া রাখ। মাছ টুকরা টুকরা কাট। ধোও। এক কাঁচ্চা ঘি চড়াইয়া মাছ গুলা সাঁতলাও। তারপরে মাছের কাঁটা ছাল সব বাছিয়া ফেল। পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা এবং দুটা কাঁচা লঙ্কা কিমা করিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইলে মাছ দাও। তিন চার বার নাড়া চাড়া করিয়া মাঝখানে ফাঁক করিয়া ময়দা দাও। ময়দা বেশ লাল করিয়া ভাজ। তারপরে সব মাছটা ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল। প্রায় সিকি তোলা নুন দাও। গোলমরিচ গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া ও সস দিয়া নাড়িয়া রসারসা থাকিতে নামাইবে। ঠাণ্ডা হইতে দাও।

আলুতে নুন মিশাও। একটি টিনের ছাঁচ আনিয়া তাহার ভিতরে চারিধারে ভাল করিয়া এই মাড়া আলু চাপিয়া চাপিয়া দাও। তারপরে ভিতরে মাছ রাখ। বাকী আলু দিয়া ইহার মুখটা বন্ধ করিয়া দাও। এখন টিনটা একটি লং প্লেটের উপরে উপুর করিয়া দাও। তাহা হইলে ইহা প্লেটের উপরে নামিয়া পড়িবে তারপরে টিনের ছাঁচটা উঠাইয়া লইবে।

শসার অতি মিহি সুতা কাট। এই ছাঁচের চারিধারে শসা সাজাইয়া দাও। তাহার উপরে সেলেরি পাতা আধ কাটা করিয়া দাও। লাল সবুজ কাঁচা লঙ্কা কুচাইয়া চারিধারে ছড়াইয়া দাও। সিদ্ধ কলাই শুটি ছড়াইয়া দাও। ছাঁচের উপরে সেলেরির পাতা শুদ্ধ গাছটা খাড়া করিয়া সাজাইয়া দিবে।

মুলে খাইবার সময় শসাদি লইতে হইবে এবং সেলেরির ডাঁটি ও কাটিয়া কাটিয়া খাইবে।

৮৬৩। প্যাটিসেরিক ডা ক্রেন্ভেট ইকনমিক।

—:০:—

উপকরণ।—বাসী রুটি বা লুচি ছ খানা, চিংড়ী মাছ এক পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, কাঁচা লঙ্কা ছটা, হলুদ গুঁড়া এক কাচ্চা, নুন আধ তোলা, ঘি আধ পোয়া, ময়দা এক ছটাক।

প্রণালী।—আমাদের প্রায় বাসী রুটী অথবা লুচি বাঁচে। আমরা সে গুলি বাসী, খাইবার অযোগ্য বলিয়া ফেলিয়া দিতে বাধ্য হই। কিন্তু আমি সেগুলিকে ও ডিনারের যোগ্য স্থানে বসাই-তেছি।

মাছের ভাল করিয়া খোসা ছাড়াইয়া ফেল। ধোও। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা মিহি কুচি কাট। আধ ছটাক ঘি চড়াও। মাছ ভাল রকম কষা হইলে পেঁয়াজ ছাড়। নুন ও হলুদ গুঁড়া দাও। নাড়া চাড়া করিয়া পেঁয়াজের জল মরিয়া আসিলে কাঁচা লঙ্কা কুচি দেবে।

ময়দা অল্প জল দিয়া গাঢ় করিয়া গোল। লুচি বা রুটীর অর্দ্ধেক কিনারাতে এই ময়দা গোলা অল্প করিয়া আঙ্গুলে করিয়া লাগাইয়া দাও। তারপরে রুটীর মাঝখানে পুর রাখিয়া দু ভাঁজ করিয়া ফেল। ঐ ময়দাতে মুখ বন্ধ হইয়া যাইবে। তারপরে ঘিয়ে লাল করিয়া ভাজ।

৮৬৪। পুর।

—:০:—

উপকরণ।—ভেটকী মাছ আধ পোয়া, আলু দেড় ছটাক, হলুদ গুঁড়া এক কাঁচ্চা, নুন সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা পাঁচটা, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা মিহি কুচি কাট। আলু সিদ্ধ করিয়া তারপরে ছুরি দিয়া কুচাইবে। এক কাঁচ্চা ঘি চড়াও। মাছ লাল করিয়া কষ। তারপরে মাছের কাঁটা ছাড়াইয়া ফেল। আবার আধ ছটাক ঘি চড়াও। মাছ, আলু ও পেঁয়াজ একত্রে ছাড়। নাড়া চাড়া করিয়া হলুদ গুঁড়া, নুন ও কাঁচা লঙ্কা কুচি দাও। তিন চার বার নাড়িয়া পেঁয়াজটা নরম হইয়া গিয়াছে দেখিলে নামাইবে।

৮৬৫। নানা মাছের কথা।

—:০:—

প্রণালী।—রাজমাছ, চাঁদা, পমপ্লেট, বড়বেলে, সরপুটি, পাব্‌দা, বোয়াল, পার্শে, ভোলা (স্মেল্ট) এই মাছগুলির ফ্রাই বা

ভাজা খুব ভাল হইবে। অন্য মাছ যে নিয়মে ফ্রাই করা হইয়াছে সেই নিয়মেই করিতে পারা যাইবে।

৮৬৬। দ্বিতীয় রকম।

প্রণালী।—সরপুটি, পাব্‌দা, বোয়াল ইহার ষ্টু ও পাই খুব ভাল হয়। বোয়াল মাছের কোপ্তা, অঁত্রে ইত্যাদিও ভাল হয়।

আমাদের দেশের অনেকে বোয়াল মাছ খায় না। তবে টেবিলের ভোজনের জন্য বোয়াল মাছ বেশ সুবিধাকর।

৮৬৭। গ্রীলড সোল।

উপকরণ।—সোল একটী, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, নেবু দুইটা, মাখন এক ছটাক, শুক্ন রুটীর গুঁড়া এক ছটাক, হোয়াইট ওয়াইন দু আউন্স, এঙ্কোভিসস আধ আউন্স।

প্রণালী।—সোল মাছের শিরের কাঁটা বাহির করিয়া দুধার হইতে মাছ কাটিয়া চার খানা কর। ধোওয়া ইহাকে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, একটি নেবুর রস ও আধ ছটাক মাখন মাখাও। তারপরে রুটীর গুঁড়া ভাল করিয়া মাখাও। ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক মাখন রাখিয়া চড়াইয়া দাও। ইহাতে অমনি মাছগুলি ছাড়। দুই পিঠ লাল হইয়া আসিলে মাছটা নামাইয়া রাখিবে। এখন এঙ্কোভিসস, হোয়াইট ওয়াইন এবং একটা নেবুর রস একত্রে মিশাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দাও।

৮৬৮। সোল অ গ্রেভ্যাঁ।

——:০:——

উপকরণ।—পার্শ্লি দু আঁটি, আড়াই পোয়া ওজনের একটি সোল, মাশরুম পাঁচ ছয়টা, অয়েষ্টার সাত আটটা, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, গ্রেভি প্রায় এক পোয়া, শেরি দুই আউন্স, মাশরুম কেটচাপ দুই বড় চামচ, আধ আউন্স এঞ্চোভিসস, ঘি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—পার্শ্লির কেবল পাতা গুলি লইয়া কিমা করিয়া রাখ। সোলের দুধার হইতে মাছটা কাট। মূড়া কাঁটাদি লইয়া এক পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেল। এখন ইহাতে শেরি, মাশরুম কেটচাপ, এঞ্চোভিসস মিলাও।

একটি চেপ্টা গড়নের পাই ডিশ আন। ডিশে প্রথমে খানিকটা ঘি ঢাল; ডিশের চারিধারে মাখ। ইহার উপরে খানিকটা পার্শ্লি কুচি ছড়াইয়া দাও। তারপরে কাটা মাছগুলি সাজাইয়া রাখ। মাছের চারিধারে মাশরুম এবং অয়েষ্টার দিয়া সাজাও। এখন আবার বাকী পার্শ্লিগুলি ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও। তাহার উপরে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া দাও। এখন যে গ্রেভি প্রস্তুত করা আছে তাহা মাছের উপরে আস্তে আস্তে ঢালিয়া দাও। এখন সব শেষে ইহার উপরে খানিকটা মাখন রাখিয়া দাও। প্রায় এক ঘণ্টা বেক কর।

——:০:——

৮৬৯। বুলি আ ঝঁজে।

—:o:—

উপকরণ।—ঘি-ওলা চিংড়ী একটি, চিতল মাছের পেটি তিন খানা, ভেটকী মাছের তিন চার পিস, সোলের চার পিস, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ একটা, তেজপাতা ছ খানা, রসুন এক কোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, নেবু একটী, লাল টোমাটো তিনটী, জায়ফল দু রতি, হোয়াইট ওয়াইন আধ গ্লাস, পার্শ্লি দু তিন ডাল, ময়দা আধ কাঁচ্চা, ফ্রেঞ্চ রোল একটা, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—বেশ তেলা এবং ঘি ওলা নানা রকম মাছ আন। মাছগুলি যে যেমন মাছ বুঝিয়া তিন চার পিস করিয়া কাট। ধোও। পেঁয়াজ ও রসুন কিমা করিয়া রাখ। বিলাতী বেগুণ চার টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। পার্শ্লি আলাদা কিমা করিয়া রাখ। একটা চেপ্টা রকমের সসপ্যান চড়াও। ঘি দাও। ঘিয়ে পেঁয়াজ ও রসুন কিমা এবং তেজপাতা ছাড়। নাড়। অল্প লাল হইয়া আসিলে মাছ ছাড়। একটু নুন দাও। মাছগুলি অল্প কষা হইলে পর ইহাতে নেবুর রস, বিলাতী বেগুণ, জাফরান, ওয়াইন ও জল দাও। মিনিট পনের পরে মাছগুলি বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে ও ঝোল অনেকটা গাঢ় হইয়া আসিলে সসপ্যান নামাইয়া আস্তে আস্তে মাছ গুলি বাহির করিয়া একটী ডিসে সাজাইয়া দাও। ফ্রাইপ্যান চড়াও; আধ ছটাক মাখন দাও। পার্শ্লি ছাড়। পার্শ্লি আধ ভাজা রকম হইয়া আসিলে ময়দা ছাড়। নাড়িতে নাড়িতে ময়দা বেশ লাল হইয়া আসিলে গ্রেভি ইহাতে ঢালিয়া দিবে। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

একটি ডিসে চার পাঁচ শ্লাইস ফ্রেঞ্চ রোল কাটিয়া সাজাও তাহার উপরে এই গ্রেভি ঢালিয়া দিবে। এখন খাইতে দিবার সময় একত্রে দুই ডিস ধরিবে।

৮৭০। ফিলেটস অফ্ ঈল আ লা রেমুলাড।

—:০:—

উপকরণ।—ঈল বা বাণ মাছ একটি, পেঁয়াজ দুটি, গাজর একটি, তেজপাতা দুটি, বাগানে মশলা মিলাইয়া দু তিন ডাল, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন ছয়ানি ভর, জল বা মাছের অথবা মাংসের সুপ এক পোয়া, সির্কা এক কাঁচ্চা, ডিম একটি, রুটী বা বিস্কুটের গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি দু ছটাক, কাঁচা লঙ্কা দুটি।

প্রণালী।—দুধার হইতে মাছ বাহির করিয়া লও। প্রায় দেড় আঙ্গুল লম্বা করিয়া ফিলেটগুলি কাট। ছয় খানা ফিলেট হইবে। পেঁয়াজ চাকা চাকা কাট। গাজর চাকা কাট। বাগানে মশলা কিমা কর। সসপ্যানে আধ ছটাক ঘি দাও। পেঁয়াজ, গাজর ও বাগানে মশলার সব অৰ্দ্ধেকটা করিয়া ছাড়। বেশ লাল কর। ইহাতে জল বা সুপ ঢালিয়া দাও। বাকী বাগানে মশলা, গাজর, পেঁয়াজ, তেজপাতা, কাঁচালঙ্কা, নুন ও সির্কা ছাড়। জলটা ফুটিয়া উঠিলে মাছগুলি ছাড়। মিনিট পনের পরে মাছগুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাও। ইহা হইতে মাছ বাহির করিয়া লও। মাছ ঠাণ্ডা হইয়া গেলে মাছে ডিম বিস্কুট মাখাও।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। মাছ ভাজ।

এই মাছের সহিত রেমুলাড সস খাইতে দিবে।

৮৭১। এক চাপি।

—:০:—

উপকরণ।—বারটা বড় বড় পার্শে মাছ, দু পয়সার রুটী একটা, দুধ তিন ছটাক, ডিম তিনটা, নুন তিন আনি ভর, পেঁয়াজ একটী, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচালঙ্কা তিনটী, পার্শ্লি দু তিন ডাল, ঘি আধ পোয়া, বিস্কুট আধ পোয়া।

প্রণালী।—পার্শে মাছের পিঠের দিকে চিরিয়া ফেল এবং আস্ত রাখ। শিরের কাঁটাটি বাহির করিয়া ফেল। ভাল করিয়া ধোও।

রুটীর ছাল ছাড়াইয়া শাঁসটা তিন ছটাক দুধে ভিজাইয়া দাও। পার্শ্লি, পেঁয়াজ এবং কাঁচালঙ্কা কিমা করিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইলে রুটী দুধের সহিত মাখিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। একটি ডিম ভাঙ্গিয়া দাও। চামচে করিয়া ক্রমাগত নাড়িয়া মিশাইয়া ফেল। তারপরে নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া আবার নাড়। যখন বেশ থকথকে হইয়া চাপ বাঁধিয়া আসিবে নামাইবে। এখন একটি মাছের উপরে খানিকটা করিয়া পুর দিবে তারপরে আর একটি মাছ ইহার উপরে ঢাকিয়া দিবে সুতা দিয়া মাছ

গুলি ভাল করিয়া বাঁধ। তারপর ডিম বিস্কুট মাখাও। ঘি চড়াও। মাছ ভাজ। মাছ বাঁধা সুতা খুলিয়া তবে ডিসে সাজাইবে। সব শেষে এই ঘিয়ে একটু জল দিয়া গ্রেভি প্রস্তুত কর। তারপরে এঞ্চোভিসস ঢালিয়া দাও। দু এক বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে। তারপরে এই সস মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে।

পঞ্চবিংশ অধ্যায়।

সস এবং গ্রেভি।

—:০:—

প্রয়োজনীয় কথা।

ইউরোপীয় প্রণালীতে মাছ মাংস রাঁধিতে গেলে সামান্য সসে বা গ্রেভিতে তাহার সোহাগ বাড়িয়া যায়। এই সস, গ্রেভি যেমন মুখ-রোচক তেমনি খাদ্যের সজ্জা। অথচ অতি সামান্য, পাঁচ রকম জিনিশ মিশাইয়া এই সস গ্রেভি টুকু প্রস্তুত করিতে হয়। সাহিত্যের যেমন ব্যাকরণ, সঙ্গীতে যেমন সুরের মিলন, চিত্র বিদ্যায় যেমন আলো ছায়ার সমাবেশ, সেইরূপ রান্নার সস ও গ্রেভি। রাঁধুনীর হাতের তারিফে এবং সুকৌশলে রান্না যেমন খাইতে ভাল হয়, দেখিতেও তেমনি সুন্দর হয়।

সস, গ্রেভিতে ঠিক নামাইবার আগে টক দিতে হইবে। সস প্রভৃতি রাঁধিবার সময় মালাই, দুধ, ডিম, কি টক দিবার পর ক্রমাগত নাড়িতে হইবে; আর কিছুতেই ইহা ফুটিতে দিবে না। ফুটিয়া উঠিলে ইহা ফাটিয়া যাইবে। এই জন্য যেই খুব গরম হইবে আর নামাইয়া ফেলিবে।

বাসন।—সসের জন্য আলাদা বাসন রাখিতে হইবে। "বেন মারি" প্যান, দুটো কাঠের হাতা, পাথর বা কাচের কলাই করা হাঁড়ি দুটো, ছোট বড় খুলি দুটা, শিল নোড়া, হামাল দিস্তা, কাপড়ের ছাঁকনি, মিহি তারের ছাঁকনি, জালের ছাঁকনি, ময়দা-ঝাড়া ছাঁকনি।

সসের জন্য মোটামুটি জিনিস।—নুন, পেঁয়াজ, গোলমরিচ, লঙ্কা, মাখন, ময়দা, ডিম, রসুন, নেবু, সির্কা, হার্ভি সস, উষ্টার সস, বাগানে মশলা, গরম মশলা, মাশরুম কেটচাপ, এঙ্কোভি সস, টেরেগণ ভিনিগার, লঙ্কা সস, হট সস, রাই, কেপার, মিঠাখাট্টা চাটনী, কিসমিস বা অন্য প্রকার জেলী, নানা রকমের পিকল এইগুলি সদা সর্ব্বদা ঘর করিয়া রাখিতে হইবে। মাংসের হাড়, মাছের কাঁটা পর্য্যন্ত কিছুই ফেলা যাইবে না। এ গুলি দিয়া সস গ্রেভির জন্য সুরুয়া করিতে হয়। ইহা ছাড়া দুধ, মালাই, নারিকেলের দুধ, পাউরুটি এ গুলিও লাগে। অনেক সস বা গ্রেভিতে নুন দিবার আবশ্যক হয় না।

সসে ঘি অপেক্ষা মাখনে বেশী সুগন্ধ হয়।

৮৭২। এঞ্চোভি সস।

——:০:——

উপকরণ।—এঞ্চোভি চারিটা, মাখন আধ ছটাক, ঘি তিন ছটাক, কাঁচালঙ্কা দু একটা, নেবু একটি।

প্রণালী।—এঞ্চোভির সব কাঁটাদি ছাড়াইয়া শাঁসটা লও। পিষিয়া মাখনের সহিত মিলাও।

ঘি চড়াও। গরম হইলে পর এঞ্চোভি ও লঙ্কা ছাড়। চার পাঁচ মিনিট সিদ্ধ হইতে দাও। তারপরে নেবুর রস অথবা এক মাঝারি চামচ সির্কা দিয়া নাড়িয়া নামাইবে।

এই সস মাছের সহিত খাইতে হয়।

৮৭৩। এঞ্চোভি এসেন্স সস।

——:০:——

প্রণালী।—ঘরে এক শিশি এঞ্চোভি এসেন্স আনিয়া রাখিবে। প্রায় চার কাঁচ্চা আন্দাজ এঞ্চোভি এসেন্স ঢালিয়া রাখিবে। তিন ছটাক ঘি চড়াইয়া তাহাতে এই এঞ্চোভি এসেন্স ঢালিয়া দিবে। একটু নেবুর রস বা সির্কা ও লঙ্কা দিবে। দু তিন মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে নামাইয়া ফেলিবে। মাছের কাটলেট, ফিলেট, সাল্মি ইত্যাদির উপরে এই সস একটু দিয়া দিতে হয়। আলাদা ডিসে দিলেও চলে। ইচ্ছা মত চামচে করিয়া মাছের সহিত উঠাইয়া লইতে হইবে।

৮৭৪। বাটার সস।

——:o:——

উপকরণ।—মাখন আধ পোয়া, ময়দা এক কাঁচ্চা, জল প্রায় তিন ছটাক, নুন দু আনি ভর।

প্রণালী।—একটি সসপ্যান চড়াও। মাখন দাও। মাখন গলিয়া গেলে ময়দা দাও। চামচ দিয়া ময়দা নাড়। তারপরে জল ও নুন দাও। এক দিক হইতে নাড়িতে থাক। বেশ ভাল রকম মিশাইয়া গেলে এবং কেবল মাত্র ফুটিতে আরম্ভ হইলেই নামাইয়া ফেলিবে।

ইহা সিদ্ধ মাছের উপরে ঢালিয়া দিতে হইবে।

৮৭৫। মালাই সস।

——:o:——

উপকরণ।—মাখন আধ পোয়া, বলকা দুধের সর বা মালাই আধ ছটাক, জল দু ছটাক, নুন দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—সসপ্যানে মাখন ও মালাই বা সর একত্রে রাখ। একটি কাঁটা করিয়া ফেটাও। উনানে চড়াও। গরম হইয়া উঠিলে জল ঢালিয়া দিবে এবং নুন দিবে। ক্রমাগত নাড়িতে থাক। ফুটিবার ঠিক আগেই নামাইয়া ফেলিবে। ফুটিলেই ইহা ছিঁড়িয়া যাইবে অর্থাৎ ছানা ছানা হইয়া যাইবে।

ইহা যে কোন সিদ্ধ মাছ, ভাজা মাছের সহিত দেওয়া যায়।

৮৭৬। গিলাসি সস।

——:o:——

উপকরণ।—ময়দা এক কাঁচ্চা, মাখন এক ছটাক, নুন দু চিমটী, জল তিন ছটাক, বাগানে মশলা দু ডাল।

প্রণালী।—ময়দা জলের সহিত গোল। সসপ্যানে এই ময়দা গোলা ঢালিয়া দাও। তারপরে এই সঙ্গে মাখন, নুন ও বাগানে মশলা ঐ গোলাতে দাও। এক দিক হইতে চামচে করিয়া ক্রমাগত নাড়। তাহা না হইলে ময়দা ডেলা পাকিয়া যাইবে। বেশ গাঢ় কাষ্টার্ডের মত হইয়া আসিলে নামাইবে।

ইহা কোপ্তা চপের সঙ্গে খাইতে দিবে।

৮৭৭। দুধের সস।

——:o:——

উপকরণ।—দুধ আধ পোয়া, ময়দা আধ কাঁচ্চা, মাখন এক ছটাক, নুন দুয়ানি ভর, দারচিনি সিকি তোলা।

প্রণালী।—একটি প্লেটে মাখন ও ময়দা একত্রে রাখিয়া একটি কাঁটা করিয়া ফেটাও। তারপরে ইহাতে দুধ মিশাও। সসপ্যানে ঢাল। দারচিনি ও নুন দাও। চামচে করিয়া এক দিক হইতে ক্রমাগত নাড়িতে থাক। দু এক মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে।

ইহা মাছ এবং মাংসের অঁত্রের সঙ্গে দিতে পারা যায়।

৮৭৮। আণ্ডা সস।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম দুইটা, মাখন এক ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা, নুন দুয়ানি ভর, জল তিন ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—প্রথমে ডিম দুটী জলে সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট কুড়ি সিদ্ধ হইবার পর ঠাণ্ডা জলে ফেলিয়া দাও। তারপরে ইহার খোলা ছাড়াও। ডিম চাকা করিয়া কাট। জলে ময়দা গোল।

সসপ্যান চড়াও। তাহাতে মাখন দাও। ময়দা-গোলা ঢাল। নুন ও দারচিনি দাও। চামচ দিয়া ক্রমাগত এক দিক হইতে নাড়। যেই অল্প গাঢ় হইয়া আসিতেছে দেখিবে ডিমগুলি ছাড়িবে। দু এক বার নাড়িয়া দিয়া, ইহার উপরে গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে। তারপরে এক বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

ইহা যে কোন রকম বয়েল এবং নোনা ও শুঁটকী মাছের সহিত খাইতে হইবে।

৭৭৯। চিংড়ী সস।

——:o:——

উপকরণ।—দুধ দেড় পোয়া, ময়দা দেড় কাঁচ্চা, মাখন তিন ছটাক, নুন তিন আনি ভর, দারচিনি সিকি তোলা, ঘি-ওলা চিংড়ী একটি, এঞ্চোভি সস আধ ছটাক, কাঁচালঙ্কা একটি, সির্কা এক কাঁচ্চা, জৈত্রী গুঁড়া দু চিমটী, দুধের মালাই আধ ছটাক।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছের খোলা ছাড়াইয়া কেবল মাছটা লও। মুড়া আলাদা রাখিয়া দাও। মাছ মিহি করিয়া পিষিয়া একবার ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া লও। ঢাকিয়া রাখ।

একটি প্লেটে মাখন রাখিয়া ফেটাও। ক্রমে ইহার সহিত ময়দা মিশাও। মাখনের সহিত ময়দা ভালরূপে মিলিয়া গেলে ইহাতে দুধ ঢালিয়া মিশাও।

সসপ্যান চড়াও। গোলা ঢালিয়া দাও। নুন, দারচিনি ও কাঁচালঙ্কা দাও। চামচে করিয়া নাড়। তিন চার মিনিট পরে ইহাতে মাছ দাও। আবার নাড়িতে থাক। দু তিন মিনিট পরে এঞ্চোভি সসের সহিত মালাই ফেটাইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও এবং নাড়। সবশেষে সির্কা ও মাছের মুড়ার ঘি বাহির করিয়া ইহাতে দাও। দু এক বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে। উপরে জৈত্রী গুঁড়া ছড়াইয়া দাও।

প্রথম হইতে দৃষ্টি রাখিবে এই সস যেন কিছুতেই ফুটিতে না পায়।

চিংড়ী সস, মাছের কাটলেট, সাল্মি প্রভৃতি মাছের এবং মাংসের অঁত্রের সহিত খাইতে দিবে।

৮৮০। ফ্রেঞ্চ গিলাসী সস।

—:০:—

উপকরণ।—ময়দা দুই কাঁচ্চা, জল বা কোন রকম সুরুয়া বা ষ্টক তিন ছটাক, মাখন তিন কাঁচ্চা, আধ খানা নেবুর রস।

প্রণালী।—ময়দা অল্প জলে গুলিয়া রাখ।

সসপ্যানে জল বা সুপ যাহা হয় ঢালিয়া চড়াইয়া দাও। সাত আট মিনিটের ভিতর ইহা ফুটিতে থাকিলে ময়দা গোলা ইহাতে ঢালিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে। ময়দা জলের সহিত মিলিয়া গেলে মাখন ইহাতে ফেলিয়া দিবে। ক্রমাগত নাড়। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবার ঠিক আগে নেবুর রস দিয়া, এক বার নাড়িয়া নামাইবে।

ইহা যে কোন মাছ বয়েল, মাংস বয়েলের সহিত খাইতে দিতে পারা যাইবে।

৮৮১। ফ্রেঞ্চ ক্রিম সস।

—:০:—

প্রণালী।—ঠিক উপরোক্ত প্রকারে সস প্রস্তুত করিতে হইবে। তারপরে প্রায় এক ছটাক মালাই আনিবে। একটা বাটীতে এই মালাই রাখিয়া একটি কাঁটা দিয়া মোলায়েম করিয়া ফেটাও। ফ্রেঞ্চ সস নামাইবার ঠিক আগেই এই ক্রিমটা ঢালিয়া দিয়া মিলাও। বড় বড় ডিনারে এই রকম সস দিতে হইবে।

৮৮২। সুইস সস।

—:০:—

উপকরণ।—ময়দা এক কাঁচ্চা, নেবু একটী, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, সর এক ছটাক, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—মাখনের সহিত ময়দা একটা কাঁটা করিয়া মিশাও।

সরটা ফ্রাইপ্যানে চড়াইয়া দাও। চুর চুর করিতে আরম্ভ হইলে ময়দা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। নাড়িতে থাক। নুন, গোল-মরিচ গুঁড়া দাও। তারপরে নেবুর রস দিয়া নাড়িতে থাক। দু তিন মিনিট পরে নামাইবে।

মাছ অথবা শবজী সিদ্ধ করিয়া তাহার উপরে এই সস ঢালিয়া দিয়া খাইতে দিবে।

৮৮৩। টোমাটো সস।

—:০:—

উপকরণ।—বিলাতী বেগুণ ছয়টা, হ্যাম এক শ্লাইস, মাংসের ছাঁট এক ছটাক, পেঁয়াজ একটি, গাজর একটি, সেলেরির দু ডাল, লঙ্গ দু তিনটা, দারচিনি সিকি তোলা, তেজপাতা দু খানা, ময়দা আধ কাঁচ্চা, জল আধ সের।

প্রণালী।—পেঁয়াজ ও গাজর শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ। একটি সসপ্যানে মাংসের ছাঁট, হ্যাম, পেঁয়াজ, গাজর, সেলেরি, লঙ্গ, দারচিনি, তেজপাতা সব একে একে রাখ। সব উপরে টোমোটা শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া দাও। আস্তে আস্তে ইহা ভাপিতে দাও। যেন লাগিয়া না যায়। চামচে করিয়া ক্রমাগত নাড়িয়া দাও। যখন ইহার জল ইহাতেই মরিয়া আসিবে তখন জল

দিবে। এই জলটা ফুটিয়া ফুটিয়া যখন প্রায় এক পোয়া আন্দাজ থাকিবে নামাইবে। এবারে ছাঁকিয়া ফেল। আবার চড়াও। ময়দা গুলিয়া দাও। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

৮৮৪। টোমাটো সস।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

—:০:—

উপকরণ।—টোমাটো ছয়টা, কাঁচালঙ্কা দুইটা, নুন দুয়ানি ভর, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, পেঁয়াজ দুটী, তেজপাতা এক খানা, ময়দা এক কাঁচ্চা, মাখন আধ ছটাক, নেবু একটি, জল বা ষ্টক আধ পোয়া।

প্রণালী।—টোমোটা গুলা চার টুকরা করিয়া কাট। বাগানে মশলা তিন চার ভাগ কর। পেঁয়াজ শ্লাইস কাট।

একটি সসপ্যানে জল বা ষ্টক চড়াইয়া দাও। যখন ফুটিতে থাকিবে তাহাতে টোমোটা, বাগানে মশলা, কাঁচালঙ্কা, অর্দ্ধেক শ্লাইস কাটা পেঁয়াজ ও তেজপাতা দিবে। মিনিট দশের ভিতরে সব সিদ্ধ হইয়া গেলে নেবুর রস দাও। দু তিন বার ফুটিয়া উঠিলে ছাঁকিয়া ফেল। আবার সসপ্যান চড়াও। মাখন দাও। বাকী অর্দ্ধেক পেঁয়াজ ছাড়। ভাজা ভাজা কর। তারপরে ময়দা দাও। ময়দাও বেশ লাল হইয়া আসিলে ঐ গ্রেভিটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। মিনিট দুই ফুটিলে পর নামাইয়া রাখিবে।

৮৮৫। সস পোয়াব্রেড।

——:০:——

উপকরণ।—সির্কা এক ছটাক, ঘি এক ছটাক, পার্শ্লি দু তিন ডাল, তেজপাতা দু খানা, ছোট পেঁয়াজ একটা, থাইম দু তিনটী, কাঁচালঙ্কা দুটা, লুন প্রায় আধ তোলা, ময়দা দুই কাঁচ্চা, সুরুয়া এক পোয়া, দারচিনি দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—একটী সসপ্যানে সুরুয়া বা জল চড়াও। ইহাতে পার্শ্লি, থাইম, তেজপাতা, পেঁয়াজ কুচি, কাঁচালঙ্কা দাও। এগুলি সিদ্ধ হইয়া আসিলে নামাইয়া ছাঁকিবে। আবার সসপ্যান চড়াও। ঘি দাও। দারচিনি বাঘার দাও। তারপরে সুরুয়া ঢালিয়া দাও। এখন সির্কাতে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। লুন দাও। তিন চার বার বেশ ফুটিয়া গাঢ় হইলে তবে নামাইবে।

এই সস মাছ বয়েল ও মাংস বয়েলের সহিত দিবে।

৮৮৬। ইটালিয়ান সস।

——:০:——

উপকরণ।—বাগানে মশলা তিন চার ডাল, পেঁয়াজ একটা, মাশরুম একটা, মাখন এক ছটাক, তিন ছটাক হোয়াইট ওয়াইন, ভাল ষ্টক একু ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, বাগানে মশলা, মাশরুম মিহি কুচি কর।

সসপ্যান চড়াও। মাখন দিয়া পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও মাশরুম ছাড়। তিন চার বার নাড়াচাড়া করিয়া হোয়াইট ওয়াইন

ঢালিয়া দাও। আস্তে আস্তে মিনিট কুড়ি ফুটিলে পর ইহাতে গাঢ় টক দাও। তারপরে ইহার গাদ উঠাইয়া ফেলিবে। টক দিবার পরে মিনিট পাঁচ সাত ফুটিলে নামাইয়া ছাঁকিবে। আবার এ সসটা একটা কড়ির বুয়েমে ঢালিবে। বুয়েমের মুখটা ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দিবে। এখন একটা সসপ্যানে গরম জল রাখিয়া এই বুয়েমটা তাহাতে ডুবাইয়া দিবে। বুয়েমের বাহিরে অর্দ্ধেকটা অবধি জল থাকিবে। এই রকম ভাপে থাকিবে। ঠিক খাইবার আগে বাহির করিবে।

মাংস রোষ্টের সহিত ইহা খাইতে হয়। রোষ্ট দিবার সময় গরম গরম ঢালিয়া দিবে।

৮৮৭। রাইয়ের সস।

—:o:—

উপকরণ।—রাই সিকিতোলা, ময়দা আধ কাঁচ্চা, চিনি দুয়ানি ভর, ডিম দুটা, নুন সিকি তোলা, বোতলের ভাল ভিনিগার আধ ছটাক, জল আধ ছটাক, মাখন এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিম দুটী ভাল করিয়া সিদ্ধ করিয়া তাহার হলদে দুটা বাহির করিয়া লও। এখন একটী পাত্রে এই ডিমের কুসুম, রাই, ময়দা, চিনি, নুন, সব একত্রে রাখিয়া একটা কাঁটা করিয়া মোলায়েম করিয়া মিশাও। তারপরে ইহাতে সির্কা টুকু মিশাও।

এখন হাঁড়ি চড়াও। মাখনটুকু ছাড়। মিশ্রিত ময়দা ইত্যাদি ইহাতে ঢালিয়া দাও। পাঁচ সাত মিনিট ক্রমাগত নাড়িয়া ঘিয়ের

সহিত এটা বেশ মোলায়েম করিয়া মিলাইয়া ফেল। তারপরে একটু জল দাও। আবার নাড়িতে থাক। বেশ ক্ষীরের মত হইয়া আসিলে নামাইয়া একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখিবে।

ইহা মাংস রোষ্ট ও মাংসের চপাদির সহিত খাইতে হইবে।

৮৮৮। সস অ্যা লা ফ্রিকাসে।

—:o:—

উপকরণ।—ঘি আধ ছটাক, ময়দা দুই কাঁচ্চা, দুধ তিন ছটাক, শাদা ষ্টক তিন ছটাক, নুন দুয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, পার্শ্লি ছ ডাল, ছোট পেঁয়াজ একটি, একটি কচি শসা, গাজর একটি, ডিম একটী, নেবু একটি বা সির্কা আধ ছটাক।

প্রণালী।—অল্প দুধে ময়দা টুকু গুলিয়া রাখ। পার্শ্লি ও পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ। গাজর ও শসা মিহি কুচি করিয়া রাখ। ডিমটী সিদ্ধ করিয়া রাখ।

সসপ্যানে ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইয়া আসিলে শসাও গাজর ছাড়। যখন উহার জলটা মরিয়া আসিবে শাদা ষ্টক ঢালিয়া দিবে। মিনিট পাঁচ সাত ফুটিলে পর দুধ ঢালিয়া দাও। আবার ছয় সাত মিনিট ফুটিবার পর ময়দা গোলা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দাও। নাড়িতে থাক। নেবুর রস দিয়া নামাও। ডিমটী চাকা ২ করিয়া ইহাতে দাও।

৮৮৯। সস ডা মুতার্ড।

—:০:—

উপকরণ।—পেঁয়াজ দুটা, ঘি আধ ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা, জল তিন ছটাক, ভিনিগার আধ ছটাক, রাই সিকি তোলা, নুন দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—পেঁয়াজ মিহি লম্বা কুচি কাট।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি ছাড়। পেঁয়াজ লাল হইয়া ভাজা হইলে পর ময়দা ছাড়। বেশ লাল হইলে জল ও ভিনিগার দাও। মিনিট আট ফুটিলে নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেল। এখন ইহাতে রাই ও নুন মিশাও। আবার আগুনে চড়াইয়া নাড়িতে থাক। গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া রাখিবে।

এই সস কিমা চপ, মটন চপ, কোপ্তা প্রভৃতির সহিত দেওয়া যায়।

৮৯০। রেমূলাড।

—:০:—

উপকরণ। ভিনিগার আধ পোয়া, অলিভ অয়েল এক কাঁচ্চা, রাই সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, পেঁয়াজ একটি, পার্স্লি ও সেলে-রির পাতা পাঁচ ছয়টা, গোল মরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা মিহি কিমা কর। একটি প্লেটে রাই, নুন ও গোল মরিচ গুঁড়া রাখিয়া একটি কাঁটা করিয়া মিশাও। তারপরে ইহাতে ভিনিগার ও অলিভ অয়েল মিশাও। এবারে কিমা মশলা মিশাইয়া রাখ।

৮৯১। মেলাঁজে।

—:০:—

উপকরণ।—পেঁয়াজ চারিটি, মাশরুম চারিটা, পার্স্লি তিন ডাল, ঘি আধ ছটাক, ময়দা আধ কাঁচ্চা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, সির্কা এক ছটাক, জল তিন ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজ পার্স্লি ও মাশরুম একত্রে কিমা করিয়া রাখ। ঘি চড়াইয়া কিমা মশলা ছাড়। ভাজ। ময়দা জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। নুন এবং গোল মরিচ গুঁড়া দাও। ফুটিয়া উঠিলে সির্কা দাও। আস্তে আস্তে প্রায় মিনিট দশ পনের ফুটিয়া এগুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং সস গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

৮৯২। গার্লিক সস।

—:০:—

উপকরণ।—অলিভ অয়েল আধ পোয়া, ডিম পাঁচটা, শুক্না লঙ্কা ছটা, নুন প্রায় সিকি তোলা, জাফরান দুরতি, ভিনিগার এক ছটাক।

প্রণালী।—শুক্নালঙ্কা গুঁড়াইয়া রাখ। ডিম গুলি ভাল করিয়া সিদ্ধ কর। তারপরে ছাড়াইয়া ইহার ভিতরের কেবল কুসুম লও। একটু ভিনিগারে জাফরান ভিজাইয়া দাও। এবারে একটি পাত্রে ডিমের কুসুমগুলি রাখিয়া একটি কাঠের কাঁটা করিয়া ভাঙ্গ। নুন ও লঙ্কা গুঁড়া মিশাও; ক্রমে তেল ও ভিনিগার মিলাও। সবশেষে জাফরান গোলা ঢালিয়া দাও। এবারে জালের ছাঁকনিতে ছাঁক। রোষ্ট বা মাংসের চপের সহিত খাইতে দাও।

৮৯৩। সুবিজ সস।

—:০:—

উপকরণ।—পেঁয়াজ ছয়টা, ঘি আধ ছটাক, নুন দুয়ানি ভর, ময়দা এক কাঁচ্চা, রুটির গুঁড়া আধ ছটাক, সর আধ ছটাক, দুধ এক ছটাক, চিনি দুয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—আস্ত খোসা শুদ্ধ পেঁয়াজ দশ মিনিট গরম জলে ভিজাইয়া রাখ। তার পরে ইহার খোসা ছাড়াইয়া চার ভাগ করিয়া কাট।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজগুলি লাল করিয়া ভাজ। ময়দা ছাড়। ময়দা ও লাল কর। তার পরে রুটির গুঁড়া ইহাতে দিয়া একবার নাড়িয়া দুধ, নুন ও চিনি দাও। সরটা মোলায়েম করিয়া ফেটাইয়া ইহাতে দাও। যদি দেখ আরও দুধ দিলে ভাল হয় তাহা হইলে আর একটু দুধ দিবে। বেশ মোলায়েম ও গাঢ় হইবে।

মাংসের কাটলেট, কিমা চপ, সাম্মি ইত্যাদির সহিত এই সস দিতে পারা যাইবে।

৮৯৪। পিরানেজ সস।

—:০:—

উপকরণ।—ছোট পেঁয়াজ ছয়টা, সির্কা আধ পোয়া, ডিম তিনটা, মটন ষ্টক এক পোয়া, অথবা কোন রকম মাংসের একষ্ট্রাক্ট এক চামচ ও গরম জল এক পোয়া, নেবু একটি, লঙ্কা একটি, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া চাকা কাট। একটি সস-প্যানে সির্কা চড়াইয়া পেঁয়াজ চাকা ছাড়। প্রায় মিনিট পনর ষোল পরে সির্কা নামাইয়া ছাঁকিয়া রাখ।

এক পোয়া গরম জল আনিয়া তাহাতে লিবিগের একষ্ট্রাক্ট মিলাও, অথবা এক পোয়া ষ্টক আনিয়া রাখ।

একটি জাগ আন। ডিমের কুসুম কয়টী ইহাতে রাখ। জাগটী গরম জলে বসাইয়া দাও। কাঠের চামচ দিয়া জাগের ভিতরের ডিম ক্রমাগত নাড়। একটু কমিয়া আসিতেছে দেখিলে মাংসের গ্রেভি ঢালিয়া দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে। ক্রমে গাঢ় হইয়া আসিতেছে দেখিলে নেবুর রসটুকু ঢালিয়া দিবে। তার পরে ইহাতে ঐ সিদ্ধ সির্কা, নুন ও গোল মরিচ গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া দিবে। আরো পাঁচ সাত মিনিট আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও।

ইহা বাসী মাংসের সহিত দিতে হইবে।

৮৯৫। শসার সস।

—:০:—

উপকরণ।—শসা একটি, মাখন আধ ছটাক, ষ্টক বা জল আধ পোয়া, ময়দা এক কাঁচ্চা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, গোল মরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচা লঙ্কা একটি, নুন দুয়ানি ভর, পেঁয়াজ একটি।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া বিচি বাদ দিয়া কেবল শাঁস

বাগানে মশলা ও পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ।

মাখন বা ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। লাল হইয়া আসিলে ময়দা দাও। ময়দা বেশ লাল করিয়া ভাজা হইলে পর ষ্টক বা জল ঢালিয়া দাও। তিন চার মিনিটের ভিতর ফুটিয়া উঠিলে শসা ও কাঁচা লঙ্কা দাও। এখনি নুন দাও। চার পাঁচ মিনিটের ভিতর বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে গোল মরিচ গুঁড়া দিয়া নামাইবে।

ইহা কিমা চপ, রোষ্ট ইত্যাদির সহিত দিতে হইবে।

৮৯৬। রসুনের সস।

—:o:—

উপকরণ।—রুটীর গুঁড়া আধ ছটাক, দুধ আধ পোয়া, রসুন ছ কোয়া, ডিম ছয়টা, বাদাম ছয়টা, তেল বা ঘি এক ছটাক, নেবু ছ চাকা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল।

প্রণালী।—রুটীর গুঁড়া দুধে ভিজাইয়া দাও। ডিম দুটি সিদ্ধ করিয়া রাখ। বাদাম ভিজাইয়া দাও। রুটি ভিজিয়া গেলে পর ইহার দুধ নিংড়াইয়া ফেল। ডিমের কেবল কুসুম দুটী লও। বাদামের খোসা ছাড়াও। এবারে রসুন, ডিমের কুসুম, ভিজান রুটী, বাদাম একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া ফেল।

ঘি চড়াও। কিমা বাগানে মশলা ছাড়িয়া তাহাতে পেষা জিনিষ গুলা ছাড়। যেন লাগিয়া না যায়। মিনিট সাত নাড়িয়া নেবুর রস দিবে। তখনি নামাইয়া ফেলিবে।

এই সস মাছ সিদ্ধ, শব্জী সিদ্ধর সহিত দিতে পারা যাইবে।

৮৯৭। মেত্তর ডোটেল বুত্তাব।

———:০:———

উপকরণ।—পার্স্লি পাতা কুড়ি পঁচিশটা, মাখন এক ছটাক, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন ছয়ানি ভর, নেবু একটি।

প্রণালী।—পার্স্লি পাতা মিহি কিমা কর। একটি পাত্রে মাখন রাখিয়া তাহার উপরে পার্স্লি, গোলমরিচ গুঁড়া, নুন ও একটু নেবুর রস একত্রে মিশাও। যদি গরম চাহতো উনানের ধারে রাখিয়া গরম করিয়া মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে। কখন ফুটিতে দিবে না।

এই মাখন টোষ্ট রুটীতে মাখিয়া খাইতে দিবে। এইরকম মাখন দিয়াই স্যাণ্ড উইচ করিতে হয়। স্যাণ্ড উইচ করিবার সময় ইহাতে একটু রাই মিশাইয়া লইতে হইবে।

৮৯৮। ভিচামেল।

———:০:———

উপকরণ।—হ্যাম আধ পোয়া, মটন আধ পোয়া, সা মরিচ আটটা, পেঁয়াজ একটা, লঙ্গ তিনটা, জৈত্রী এক শিষ, তেজপাতা বা পিচের পাতা দু তিনটা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ব্রথ তিন পোয়া, এরারুট আধ কাঁচ্চা, মালাই তিন ছটাক।

প্রণালী।—হ্যাম ও মটন টুকরা টুকরা করিয়া কাট। পেঁয়াজ চাকা কাট। মালাইটা ফেটাইয়া রাখ।

সসপ্যান আনিয়া তাহাতে তিন পোয়া মটন ব্রথ বা শুধু জল ঢাল। এখন ইহাতে সা মরিচ, পেঁয়াজ, লঙ্গ, জৈত্রী, তেজপাতা,

বাগানে মশলা দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় দেড় ঘণ্টা আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইবে। দেড় পোয়া জল থাকিলে পর ছাঁকিয়া ফেলিবে। তারপরে একটু জলে এরারুট গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। আবার ফুটিয়া বেশ গাঢ় হইলে পর মালাইটা ইহার সহিত মিশাও। আর ফুটিতে দিবে না। এরারুটের পরিবর্ত্তে ময়দাও দেওয়া যায়।

৮৯৯। ভাতের ভিচামেল।

—:o:—

উপকরণ।—ভাত এক মুঠা, সরবতি নেবুর খোসা একটা, দুধ আড়াই পোয়া, জৈত্রী দু এক শিষ, নুন প্রায় সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা একটা।

প্রণালী।—সসপ্যানে দুধ চড়াও। ভাত ও নেবুর খোসা ছাড়। ভাত খুব গলিয়া গেলে নেবুর খোসা বাহির করিয়া জালের ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেলিবে। আবার সসপ্যান চড়াও। জৈত্রী, নুন ও কাঁচা লঙ্কা দাও। বেশ গরম হইয়া উঠিলে জৈত্রী ও লঙ্কা বাহির করিয়া ফেলিবে। তারপরে মাংসের সহিত খাইতে দিবে।

৯০০। পেঁয়াজের গ্রেভি।

—:o:—

উপকরণ।—চারিটা পেঁয়াজ, শসা আধখানা, সেলেরির গোড়া আধখানা, মাখন আধ ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা, জল আধ পোয়া,

গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন ছয়ানি ভর, ক্ল্যারেট কি কোন রকম লাল ওয়াইন আধ ছটাক, সির্কা এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ চাকা কাট। শসার ভিতরের বিচি বাহির করিয়া ফেল। শসাটা কুচি কাট। সেলেরি কুচি কাট।

সসপ্যানে মাখন চড়াইয়া পেঁয়াজ, শসা ও সেলেরি ছাড়। বেশ লাল হইয়া আসিলে ময়দা ছাড়। ময়দা ও বেশ লাল কর। তারপরে জল ঢালিয়া দাও। ফুটিয়া উঠিলে নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দাও। তিন চার মিনিট সিদ্ধ হইলে ওয়াইন ও ভিনিগার দাও। দু একবার নাড়িয়া নামাইয়া ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেল।

এই সস কিমা কাটলেট চপ ইত্যাদিতে দিবে। যখন কোন মাংসের ষ্টেকের সহিত সস দিতে হইবে তো এই সস দিবে। তাহার উপরে আবার বড় পেঁয়াজ চাকা করিয়া আধ ভাজা করিয়া সাজাইয়া দিবে।

৯০১। চিনির রং।

—:০:—

উপকরণ।—চিনি এক কাঁচ্চা, জল আধপোয়া।

প্রণালী।—একটী লোহার হাতায় চিনি দাও। আগুণে চড়াও। গরমে চিনি গলিয়া গেলে এবং পোড়ার ন্যায় লাল হইয়া আসিলে তাহাতে জল ঢালিয়া দিবে। তারপরে নাড়িতে থাকিবে। গুলিয়া গেলে পর নামাইয়া ছাঁকিয়া একটি শিশিতে রাখিয়া দিবে। ইহা অনেক দিন থাকিবে। সুপ, গ্রেভি, জেলী প্রভৃতি লাল রং করিতে ইচ্ছা করিলে আধ ছটাক কি এক ছটাক পরিমাণে দিলে লাল হইবে। ইহা দিলে মাংসের আস্বাদও ভাল হয়।

৯০২। ব্রেন সস।

উপকরণ।—ব্রেন এক ছটাক, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—ব্রেন গুলি পরিষ্কার করিয়া দু তিনবার জল বদলাইয়া ধোও। ঘণ্টাখানেক ঠাণ্ডা জলে ডুবাইয়া রাখ। এই জলে এক চিমটী নুন ফেলিয়া দিবে। তারপরে ঠাণ্ডা জল ঝরাইয়া ফেল। গরম জল দিয়া ধুইয়া লও।

এবারে একটী সসপ্যানে ঠাণ্ডা জল দিয়া ব্রেনগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। ফেনার মত গাদ উঠিলে তাহা উঠাইয়া ফেলিবে। মিনিট দশের মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ফেলিবে। ব্রেন এক ভাপেই জমিয়া যাইবে। ব্রেনের জল ঝরাইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কাট।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া কিমা বাগানে মশলা ছাড়। আধ-ভাজা হইলে ইহাতে ব্রেন ছাড়িয়া নুন দিবে। দু একবার নাড়িয়া নামাইবে। ইহা জিহ্বার (ইংরাজীতে যাহাকে টঙ্গ বলে) ডিসে দিতে হইবে। জিহ্বা রাঁধিয়া মধ্যে রাখিতে হইবে। চারিধারে ব্রেন এবং ঘিয়ের সসটা ঢালিয়া সাজাইবে।

৯০৩। ডিম দিয়া ব্রেনের সস।

উপকরণ।—ব্রেন এক ছটাক, পেঁয়াজ দুটী, পার্শ্লি পাতা আট দশটা, ডিম চারিটা, ভিচামেল সস দেড় পোয়া, ঘি এক ছটাক, নুন প্রায় দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—পূর্ব্বোক্ত প্রকারে ব্রেন গুলি ধুইয়া সিদ্ধ করিয়া লও। তারপরে ব্রেন গুলি ছোট ছোট করিয়া কাট। পেঁয়াজ কিমা কর। পার্শ্লি কিমা কর। ডিম গুলি শক্ত করিয়া সিদ্ধ করিয়া লও। তারপরে ডিম গুলি মোটা চাকা কাট।

সসপ্যানে ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ও পার্শ্লি ছাড়। আধ ভাজা হইলে ব্রেন ও ডিম গুলি ছাড়িয়া তবে সস ঢালিয়া দাও। গরম হইয়া উঠিলে নামাইয়া ফেলিবে।

৯০৪। শসার সস।

—:০:—

উপকরণ।—শসা দুটী, ঘি এক ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা, জল এক পোয়া, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, পেঁয়াজ একটি, সেলেরি পাতা দু তিনটা।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া চিরিয়া তাহার বিচি বাহির করিয়া ফেল। এখন চাকা চাকা কাট। একটি কুলায় বিছাইয়া দাও। ইহার জল সব শুকাইয়া যাইবে। পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আগে পেঁয়াজ ছাড়। আধ ভাজা হইলে শসা গুলি লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ইহার মধ্যস্থলে একটু ময়দা দাও। ময়দা লাল কর। এখন জল ঢালিয়া দিয়া নুন ও সেলেরি পাতা দাও। শসা গুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে, যখন প্রায় ছটাক তিন জল থাকিবে তখন গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া তবে নামাইবে।

ইহা পেপার চপ, ব্রেডিং চপ ইত্যাদির সহিত খাইতে দিতে হইবে।

৯০৫। এপেল ষ্টু।

——:o:——

উপকরণ।—এপেল দুইটা, চিনি আধ ছটাক, জল প্রায় এক পোয়া, মাখন আধ ছটাক, লঙ্গ দু তিনটা, জায়ফল সিকি খানা।

প্রণালী।—এপেলের খোসা ছাড়াইয়া ফেল। চারিধারের শাঁস কাটিয়া লইয়া মধ্যের বুকোটা ফেলিয়া দাও। চিনি ও জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। লঙ্গ দাও। বেশ নরম হইয়া গেলে দু তিন বার নাড়িয়া দাও। জল দেড় ছটাক থাকিতে নামাইবে। জায়-ফলের গুঁড়া ও মাখন দিয়া নাড়িয়া দিবে।

এই সস রাজহাঁস রোষ্ট, পর্ক রোষ্টের সহিত খাইতে দিবে।

৯০৬। পিকাণ্ট সস।

——:o:——

উপকরণ।—বাগানের মশলার দু চারটা পাতা, ঘি আধ ছটাক, সির্কা আধ ছটাক, পেঁয়াজ একটি, নুন এক চিমটী, গোল মরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—বাগানের মশলা ও পেঁয়াজ মিহি করিয়া কিমা কর। ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইলে সির্কা ও নুন দাও। চড বড করিয়া উঠিলেই নামা-

ইয়া ভাজা মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে। তাহার উপরে গোলমরিচ গুঁড়া বা লঙ্কা গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

এই সস্ ভাজা মাছ বা সিদ্ধ মাছের সহিত খাইতে দিবে।

৯০৭। মেল্টেড সটেয়ার।

——:০:——

উপকরণ।—মাখন বা ঘি আধ পোয়া, দুধ আধ পোয়া, ময়দা আধ কাঁচ্চা, জল আধ পোয়া, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ দু তিনটা, দারচিনি সিকি তোলা।

প্রণালী।—একটি সসপ্যানে মাখন বা ঘি চড়াইয়া দাও। তারপরে দুধের সহিত ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। তিন চার বার নাড়িয়া দাও। তারপরে আধপোয়া জল দিয়া গরম মশলা ছাড়। মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে। ক্রমে কাষ্টার্ডের মত গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে।

ইহা সিদ্ধ মাছ ও মাংসের জন্য উৎকৃষ্ট সস।

৯০৮। ঘি পোড়া।

——:০:——

উপকরণ।—ভাল গাওয়া মাখন এক ছটাক, সির্কা আধ ছটাক, লঙ্কা গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—ফ্রাইপ্যানে মাখন ছাড়। যখন মাখনটা গলিয়া বেশ লাল হইয়া আসিবে সির্কা, লঙ্কাগুঁড়া ও নুন দিবে। গরম হইয়া উঠিলে নামাইবে।

এই সস সিদ্ধ মাছের এবং ডিম পোচের উপরে ঢালিয়া দিতে হইবে।

৯০৯। আণ্ডা বাটার্ড।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, সিদ্ধ মাখন আধ ছটাক, নুন দু চিমটী, গোলমরিচ গুঁড়া দু চিমটী।

প্রণালী।—ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া ভাল করিয়া ফেটাও। ফ্রাইপ্যানে মাখন ছাড়। (ঘি দিলেও হয়।) মাখন গলিয়া গেলে ডিম গোলা ঢালিয়া দিয়া একটা কাঠের চামচে করিয়া নাড়িতে থাক। জমিয়া গেলে পর নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। দু একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেল; যেন পুড়িয়া না যায়।

পূর্ব্ব হইতে একটি প্লেটে বাটার্ড টোষ্ট সাজাইয়া রাখিবে। ইহার উপরে এই ডিম ঢালিয়া দিবে। আণ্ডা বাটার্ড মাছ, মুরগী কি সসেজের সহিত দিতে পারা যায়।

৯১০। ক্রিম দিয়া আণ্ডা বাটার্ড।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, দুধের সর আধপোয়া, ভাল গাওয়া ঘি এক ছটাক, জৈত্রী গুঁড়া তিন রতি, নুন প্রায় তিনআনি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, পেঁয়াজ একটি।

প্রণালী।—ডিমগুলি শক্ত করিয়া সিদ্ধ কর; চাকা কাট।

সসপ্যানে ঘি চড়াও। ডিম ও ক্রিম এক সঙ্গে ছাড়। জৈত্রী গুঁড়া, নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দাও। পেঁয়াজ ছাড়। ক্রমাগত নাড়িতে থাক। যখন খুব ধোয়া বহির হইতে থাকিবে নামাইয়া ফেলিবে; ফুটিতে দিবে না।

এই সস সিদ্ধ মাছ ও হাঁসের সহিত থাইতে দেওয়া যায়।

৯১১। মাষ্টার্ড।

——:o:——

প্রণালী।—সচরাচর আমরা রাই ঠাণ্ডা জল বা গরম জল দিয়া গুলিয়া মাংসের সহিত খাইতে দিই।

মাষ্টার্ড সস। (দ্বিতীয় প্রকার।)

এক কঁচ্চা রাই, আধ কাঁচ্চা সির্কা, আধ কাঁচ্চা শাদা ওয়াইন, ও একটু জল দিয়া গুলিয়া দিলে মাংসের সহিত খাইতে ভাললাগে।

৯১২। ফ্রেঞ্চ রাই সস।

——:o:——

রাই সির্কা এবং ওয়াইন দিয়া গুলিয়া ইহার সহিত অতি মিহি কিমা সেলেরি মিশাইয়া সুগন্ধ করিয়া খাইতে দিবে।

৯১৩। ব্রাউন সস।

——:o:——

উপকরণ।—হ্যাম কি বেকন এক শ্লাইস, মটন এক সের, গাজর

থাইম এক চিমটি, লঙ্গ ছয়টা, এক চাকা নেবু, মাশরুম কেটচাপ এক চামচ, জল দেড় সের, পোর্ট ওয়াইন এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—গাজরের খোসা চাঁচিয়া ছয় বা আটটুকরা করিয়া কাট। পেঁয়াজ চাকা করিয়া রাখ। সেলেরির গোড়া চাকা কাটিয়া রাখ।

একটি সসপ্যানের তলায় প্রথমে হ্যাম রাখ। তারপরে আস্ত মটনের লেগ দাও। টুকরা কাটিবার অবশ্যক নাই। এই মাংসে অন্য কাজ হইবে। তারপরে গাজর, পেঁয়াজ, লঙ্গ, সেলেরি, পার্শ্লি, থাইম, নেবু, মাশরুম কেটসাপ, পোর্ট ওয়াইন ও দেড় পোয়াটাক জল সব এই মাংসের উপরে রাখিয়া ভাল করিয়া হাঁড়ির মুখ ঢাকা দিয়া দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা ভাপিতে দাও। তারপরে জলটা মরিয়া গেলে মাংসটা ভাল করিয়া কষ। মাংসের চারিধারে যখন খুব লাল রং হইয়া আসিবে ইহাতে প্রায় সাড়ে চার পোয়া গরম জল ঢালিয়া দিবে। দু ঘণ্টা ধরিয়া আস্তে আস্তে দমে সিদ্ধ হইলে পর নামাইবে। ছাঁকিয়া কেবল গ্রেভিটা লইবে।

এই গ্রেভি গাঢ় করিতে চাহিলে সসটা একটি হাঁড়িতে ঢালিয়া লইবে। তারপরে একটু ময়দা গুলিয়া ইহাতে দিবে। উনানে চড়াইয়া ক্রমাগত নাড়িবে। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া সাইড ডিসের খাবারের উপরে ঢালিয়া দিবে।

এই উৎকৃষ্ট গ্রেভি যে কোন মাংস বা মাছের অন্ত্রের সহিত দেওয়া যাইবে।

৯১৪। সেলেরি সস।

——:০:——

উপকরণ।—সেলেরি ছটা, শাদা ষ্টক দেড় পোয়া, শামরিচ ছয়টা, নুন দুয়ানি ভর, জায়ফল গুঁড়া এক চিমটী, শুপারির পরিমাণে এক ডেলা মাখন, সর আধ ছটাক।

প্রণালী।—সেলেরির গোড়ার উপরের খোসা চাঁচিয়া ভিতরের শাদাটা চাকা চাকা করিয়া কাট। ধুইয়া রাখ।

সসপ্যানে শাদা ষ্টক দিয়া সেলেরি ছাড়। ইহাতে নুন, জায়ফল গুঁড়া ও শামরিচ দাও। যখন এগুলি বেশ নরম হইয়া আসিবে এবং জল কমিয়া প্রায় ছটাক তিন থাকিবে, তখন মাখন ডেলাতে ময়দা মাখাইয়া ইহাতে ছাড়িবে। তারপরে মালাইটা ফেটাইয়া ইহাতে দাও। চামচে করিয়া নাড়। খুব গরম হইয়া উঠিলে নামাইবে।

এই সেলেরি সস টার্কি, রোষ্ট, মুরগী বা মটন বয়েলের সহিত দিতে হইবে।

৯১৫। নেবুর সস।

——:০:——

উপকরণ।—নেবু একটা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—নেবু প্রথমে চাকা কাট। তারপরে প্রতি শ্লাইস আবার চার টুকরা কর। সসপ্যানে ঘি চড়াইয়া নেবু গুলি ছাড়। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও; ফোটাইবার আবশ্যক নাই। খুব

৯১৬। পুদিনার সস।

—:—

উপকরণ।—পুদিনা পাতা এক মুঠি, নুন তিন আনি ভর, মিশ্রির রস এক কাঁচ্চা, সির্কা তিন কাঁচ্চা, কাঁচা লঙ্কা আধ খানি।

প্রণালী।—টাট্‌কা পুদিনা পাতা ও কাঁচা লঙ্কা মিহি কিমা কর। এখন একটি পাত্রে এগুলি রাখিয়া ইহাতে নুন, রস ও সির্কা মিশাও।

পুদিনার সস মটনের মোগলাই কাবাব এবং মটন রোষ্টের সহিত খাইতে দিবে।

৯১৭। হট পুদিনার সস।

—:—

উপকরণ।—পুদিনার পাতা এক মুঠি, রসুন ছ তিন কোয়া, আদা সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, তেঁতুল এক ছড়া, কাঁচা লঙ্কা বা শুক্না লঙ্কা একটা, চিনি আধ তোলা, সির্কা আধ ছটাক।

প্রণালী।—পুদিনার পাতা, রসুন, আদা, নুন, তেঁতুল (বিচি ছাড়াইয়া), লঙ্কা, চিনি সব একত্রে মিহি করিয়া পেষ। তারপরে সির্কা মিশাও।

এই সস যে কোন পছন্দ কাবাব এবং হট কারীর সহিত খাইতে ভাল।

৯১৮। মেটের সস।

——:o:——

উপকরণ।—মেটে এক ছটাক, জল আধ পোয়া, পার্শ্লি আধ পোয়া বা এক আঁটি, ঘি দেড় ছটাক, কাঁচা লঙ্কা চারিটা, নুন প্রায় সিকি তোলা।

প্রণালী।—মুরগী বা হাঁস, খরগোস বা পাঁটা যাহার হোক মেটে আনিবে। প্রথমে খুব ভাল করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। সাত আট মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে। তারপরে মেটে গুলি, মিহি কিমা কর। পার্শ্লির ডাঁটা ও পাতা মিহি কিমা কর।

প্রথমে পার্শ্লি পাতাগুলি এক কাঁচ্চা জল দিয়া ভাপাইয়া লও। এই সঙ্গে কাঁচা লঙ্কা দাও। মেটে গুলা দাও। নুন দাও। দু একবার নাড়িয়া নামাও।

ঘি চড়াও। পার্শ্লি ও মেটে ঢালিয়া সাঁতলাও।

৯১৯। পেঁয়াজের সস।

——:o:——

উপকরণ।—বড় শাদা পেঁয়াজ চারিটা, শাদা ব্রথ আধ সের, নুন আধ তোলা, শুক্না লঙ্কা দুটা, ভিনিগার আধ ছটাক, উষ্টার সস আধ ছটাক, ক্ল্যারেট এক ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজের খোসা ছাড়াও। চাকা কাট।

সসপ্যান চড়াও। তাহাতে ব্রথ দিয়া পেঁয়াজ ছাড়। লঙ্কা ও নুন দাও। পেঁয়াজ ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া

ঢালিয়া ফেল। সসপ্যান আবার চড়াও। ঘি দাও। ব্রথটা ঢালিয়া দাও। পরে ভিনিগার ও ক্ল্যারেট দাও। ফুটিলে নামাইয়া ফেলিবে।

৯২০। কাষ্টার্ড সস।

——:o:——

উপকরণ।—শাদা পেঁয়াজ তিনটা, ঘি আধ ছটাক, নুন সিকি তোলা, দুধ তিন ছটাক, নেবু একটি বা ভিনিগার আধ ছটাক, দারচিনি দুয়ানি ভর, লঙ্গ তিনটি, ছোট এলাচ একটি, সেলেরির পাতা আট দশটা, ময়দা এক কাঁচ্চা, ডিম দুটা।

প্রণালী।—পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া চার টুকরা করিয়া কাট। জলে ভাপাইয়া লও। তারপরে খুব মিহি কিমা কর।

একটি সসপ্যান চড়াও। ঘি ছাড়। ঘিয়ে পেঁয়াজ ও গরম মশলা ছাড়। দু একবার কবিয়া দুধ ঢালিয়া দাও। সেলেরি ও নুন দাও। ফুটিয়া উঠিলে ময়দা একটু জলে গুলিয়া দাও। নাড়। যখন দেখিবে গাঢ় হইয়া আসিতেছে ভিনিগার দিয়া নামাইয়া ফেলিবে।

সর পড়িতে দিবে না। ঠাণ্ডা হইলে মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে। যে কোন সিদ্ধ মাংসের উপরে ঢালিয়া দিতে হইবে। তাহার উপরে আবার সিদ্ধ ডিম চাকা কাটিয়া সাজাইয়া দিবে।

৯২১। কেপার সস।

——ঃ০ঃ——

উপকরণ।—কেপার এক মুঠি, পার্শ্লি তিন চার ডাল, ডিম দুটী, রাই আধ কাঁচ্চা, এঙ্কোভি সস প্রায় এক ছটাক, সুইট অয়েল আধ ছটাক, ভিনিগার আধ ছটাক, পেঁয়াজ একটা, নুন দুয়ানি ভর, শুক্না লঙ্কা গুঁড়া একটু খানি (দুটা শুক্না লঙ্কা)।

প্রণালী।—ডিম দুটী ভাল করিয়া সিদ্ধ কর। কুসুম দুটী বাহির করিয়া রাখ। পার্শ্লি ও পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ।

ডিমের কুসুম একটা কাঠের চামচের পিছন দিয়া ভাঙ্গ। ইহার সহিত রাই, নুন মিশাইয়া তারপরে সুইট অয়েল ও ভিনিগার মিশাও। এবারে কিমা পার্শ্লি, পেঁয়াজ, কেপার, লঙ্কা গুঁড়া, এঙ্কোভি সস সব একত্রে মিশাও।

রোষ্ট, গ্রীল, চপের সহিত খাইতে দিবে।

৯২২। স্যালাড সস।

——ঃ০ঃ——

উপকরণ।—ডিম দুটী, রাই আধ তোলা, সুইট অয়েল দুই কাঁচ্চা, সির্কা দুই কাঁচ্চা।

প্রণালী।—ডিম শক্ত সিদ্ধ কর। তারপরে খোসা ছাড়াইয়া ইহার শফেদি ও কুসুম আলাদা কর। এখন একটি প্লেটে কুসুম দুটী একটি কাঠের চামচের পিছন দিয়া মাড়। ইহাতে নুন ও রাই মিশাও। এই স্যালাড সস হইল।

এখন ইহাতে লেটুস (স্যালাড পাতা) বা শসা কি অন্য কোন শবজী মিলাইয়া স্যালাড প্রস্তুত করিতে পার। যখন মাছের জন্য স্যালাড সস প্রস্তুত করিবে তখন তাহাতে একটু এঞ্চোভি সস মিলাইয়া লইবে। সব উপরে ডিমের শফেদি গুলা সরু মিহি মিহি বা বড় লম্বা কুচি কাটিয়া সাজাইয়া দিবে।

৯২৩। ভিনিগার সস।

—:০:—

উপকরণ।—সির্কা আধ পোয়া, রাই আধ তোলা, নুন সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা দুটি, বড় পেঁয়াজ একটি।

প্রণালী।—পেঁয়াজটী চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা মিহি কুচাও। এবারে একটি পাত্রে সির্কা, পেঁয়াজ, নুন, একত্রে মিশাও। তারপরে কাঁচা লঙ্কা ও রাই মিশাও। এখন এই সসে শসা, মুলা কি বিটপালম যাহা ইচ্ছা দিয়া স্যালাড প্রস্তুত করিতে পার।

৯২৪। মিঠা সস।

—:০:—

প্রণালী।— আধ পোয়া আন্দাজ পোর্ট ওয়াইন বা ক্ল্যারেটের সহিত একটু কিসমিসের জেলী মিলাইয়া মাংসের সহিত খাইতে দিবে।

এই সস হরিণের মাংস এবং খরগোসের মাংসের সহিত দিতে হইবে।

৯২৫। কচ্ছপের সস।

——:o:——

উপকরণ।—মটনের ক্লিয়ারসুপ দেড়পোয়া, একটি নেবু খোসা শুদ্ধ, কারিয়া ফুলের পাতা আট দশটা, রসুন এক কোয়া, নুন সিকি তোলা, শুক্না লঙ্কা দুটি।

প্রণালী।—মটন বা অন্য কোন মাংসের ক্লিয়ার সুপে নেবুর রস ও নেবুর খোসা, কারিয়া ফুলের পাতা, রসুন কুচি, লঙ্কা এবং নুন সব একত্রে রাখিয়া প্রায় সাত আট মিনিট আস্তে আস্তে সিদ্ধ কর। তারপরে ছাঁকিয়া ফেলিবে।

কচ্ছপের রোষ্ট ও চপের সহিত এই সস দিতে হইবে। সঙ্গে এঞ্চোভি সস দিবে।

৯২৬। বন্য এবং জলচর পক্ষীর জন্য সস।

——:o:——

উপকরণ।—মটন সুপ এক পোয়া, সরবতী নেবুর খোসা একটা, নেবু একটা, পেঁয়াজ একটা, সেলেরি পাতা বা কারীপাকের পাতা চার পাঁচটা, শুক্না লঙ্কা গুঁড়া এক চিমটী, নুন দুয়ানি ভর, পোর্ট ওয়াইন আধ পোয়া, ময়দা আধ কাঁচ্চা, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজ কুচি কাট। সসপ্যানে মাখন ছাড়। খুন্তি দিয়া নাড়। গলিয়া গেলে পেঁয়াজ ছাড়। আধ ভাজা হইলে ময়দা ছাড়। ভাল করিয়া লালকর। তারপরে সুপ ঢালিয়া দাও। এখন ইহাতে নেবুর খোসা, সেলেরি পাতা ও শুক্না লঙ্কা গুঁড়া দাও। খুব সুগন্ধ বাহির হইলে পর এবং প্রায় আধ পোয়া থাকিলে

নামাইবে। ছাঁক। আবার চড়াইয়া ইহাতে পোর্ট ওয়াইন, মুন, একটু নেবুর রস দাও। গরম হইলেই নামাইবে।

এই সস গেমের সহিত দিতে হইবে। গেমের উপরে একটু দিবে এবং আলাদা সসের বাসনে করিয়াও দিবে। সস বরাবর খুব গরম পাঠাইবে। সসের সঙ্গে আলাদা লঙ্কাগুঁড়া ও নেবু ছোট ছোট কাটিয়া পাঠাইবে।

ষড়বিংশ অধ্যায়।

শাক শব্জী।

—:o:—

প্রয়োজনীয় কথা।

—:o:—

মাংস হজম হইবার জন্য শাক শবজী প্রধান সহায়। সেই জন্য এক একটি মাংসের ডিশে প্রায় তিন চার রকম করিয়া শবজী দেওয়া হয়। মাছ মাংসের ডিশ সাজাইবার সময় এই শাক শবজী দিয়াই ইহাদিগকে সাজাইতে হয়।

আমাদের বাঙ্গলা খাবারে নানাপ্রকার মশলা ব্যতিরেকে প্রায়ই রাঁধা হয় না। কিন্তু ইংরাজী খাবারে তাহা নয়। ইংরাজীতে শবজী রান্নার প্রধান প্রণালী কেবল জলে সিদ্ধ করা এবং ভাজা।

যাহাতে সেই রংটী থাকে সেই দিকে বিশেষ দৃষ্টি রাখা হয়। সেই রং ও সিদ্ধ করিবার নানা প্রণালীর দ্বারা রাখা হয়।

প্রথম খণ্ডে আমি শাক শবজীর নানা প্রকার রান্না লিখিয়াছি। তাহার অনেক গুলি মাছ মাংসের সহিত ও ব্যবহার হইতে পারে। যে সকল ডিস কেবল মাংসের সহিত খাইতে হইবে সেই প্রকার বাছিয়া বাছিয়া দিয়া যাইব।

৯২৭। আলু সিদ্ধ।

—:o:—

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া ধোও। তারপরে জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় পঁচিশ মিনিট পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে জল ঝরাইয়া ফেল। আলুর উপরে একটু নুন ছড়াইয়া দাও। সসপ্যানটী ঢাকিয়া আগুনের পার্শ্বে রাখিয়া দাও। দু এক মিনিট বাদ ক্রমাগত সসপ্যানটা ঝাঁকড়াও। তাহা হইলে ক্রমে আলুর জল একেবারে শুকাইয়া যাইবে। আর ঠিক ময়দার মত গুঁড়া গুঁড়া হইয়া যাইবে।

এই আলু মাংসের সহিত খাইতে খুব ভাল লাগে।

৯২৮। আলুর কোপ্তা।

—:o:—

উপকরণ।—বড় আলু ছয়টা, নুন প্রায় আধ তোলা, জায়ফল আধ খানা, ডিম দুটি, ঘি আধ পোয়া, মাখন আধ ছটাক, পার্শ্লি এক আঁটি।

প্রণালী।—আলু গুলি খোসাশুদ্ধ সিদ্ধ কর। তারপরে খোসা ছাড়াইয়া এগুলি মোলায়েম করিয়া মাড়িয়া দাও।

ডিমের জর্দ্দা ও শফেদি আলাদা আলাদা ফেটাও। জায়ফল গুঁড়া করিয়া রাখ। পার্শ্লি পাতা গুলি বাছিয়া রাখ। মাড়া আলুতে মাখন ও নুন মিশাও। তারপরে ডিমের জর্দ্দাটা মিলাও; সবশেষে শফেদি মিলাও।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। গোল গোল করিয়া গড়িয়া ভাজ। বেশ বাদামী রং হইলেই নামাইয়া ফেলিবে। এই ঘিয়ে পার্শ্লি গুলি ভাজিয়া নামাও। এখন একটি পাত্রের চারিধারে পার্শ্লি পাতা ভাজা সাজাইয়া তাহার ভিতরে কোপ্তা রাখ।

ইহা মাংসের গ্রীল, রোষ্ট, চপ ইত্যাদির সহিত দিবে। শুধুও খাইতে দিতে পার।

চায়ের সময় গরম গরম খাইতে ভাল।

৯৩০। আলুর গোল্লা।

——:o:——

উপকরণ।—আলু তিনটা, ডিম দুইটা, বিস্কুট গুঁড়া এক ছটাক, নুন সিকি তোলা, লঙ্কা গুঁড়া এক চিমটি, জায়ফল গুঁড়া এক চিমটি, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—আলু সিদ্ধ করিয়া মাড়। একটি ডিম ভাঙ্গিয়া কেবল তাহার কুসুমটি লইয়া ইহাতে মিশাও। তারপরে নুন, লঙ্কা গুঁড়া ও জায়ফল গুঁড়া মিশাও। গোল্লা গড়। ডিম বিস্কুট

৯৩১। আলুর পাই।

——:o:——

উপকরণ।—আলু পাঁচটা, মাখন এক ছটাক, রুটীর গুঁড়া আধ ছটাক, দুধ এক পোয়া, ডিম দুটা, ঘি আধ ছটাক, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, দারচিনি গুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—আলুগুলি সিদ্ধ করিতে দাও। তারপরে খোসা ছাড়াইয়া মাড়িয়া রাখ। জালের ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেল।

রুটীর গুঁড়া প্রথমে অল্প দুধে ভিজাইয়া দাও। ভিজিয়া গেলে ক্রমে সব দুধটা মিশাও। এখন মাড়া আলু ও ইহার সহিত মিশাও। নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া মিশাও। ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও জর্দ্দা আলাদা আলাদা কর। জর্দ্দা ফেটাইয়া রাখ। শফেদি ফেটাইয়া ফেনার মত কর। আলুর সহিত জর্দ্দাটা মিশাও। ইহাতে দারচিনি গুঁড়া দাও।

একটি বেকিং ডিসে মাখন মাখাও। এই গোলা ঢালিয়া দাও। ইহার উপরে শফেদিটা একটা ছুরি করিয়া সমান করিয়া দাও। সব উপরে একটু ঘি ছড়াইয়া দিয়া বেক কর। বেশ জমিয়া আসিলে নামাইবে। মিনিট পনেরর ভিতরে হইয়া যাইবে।

৯৩২। পেরিশিয়ান ছেঁচকী।

——:o:——

উপকরণ।—মাখন এক ছটাক, আলু পাঁচটা, পেঁয়াজ তিনটা, জল এক পোয়া, কাঁচালঙ্কা দুটা, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, পার্শ্লি তিন চার ডাল।

প্রণালী।—আলু কুচাও। পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া রাখ। পার্শি পাতা গুলি বাছিয়া রাখ।

সসপ্যানে মাখন বা ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। একটু পেঁয়াজ দাগ লাগিয়া আসিতেছে দেখিলে আলু, নুন ও পার্শি ছাড়। দু একবার নাড়িয়া জল দাও। আলু অর্দ্ধেকটা সিদ্ধ হইলে কাঁচালঙ্কা দিবে। আলু ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাইবে।

ইহা পছন্দ কাবাবের সহিত খাইতে ভাল। শুধু রুটীর সঙ্গেও খাইতে ভাল লাগে।

৯৩৩। ওনিয়াম ওজু।

উপকরণ।—পেঁয়াজ আট টা, ময়দা এক কাঁচ্চা, ঘি এক ছটাক, পোর্টওয়াইন আধ পোয়া, রুটী দু স্লাইস, কেপার আধমুঠি, দারচিনি দুখানি ভোর, লঙ্কা সাত আটটা, ছোট এলাচ একটা, পার্শি দু তিন ডাল, থাইম একটু, তেজপাতা দুখানা, বাসী রুটী এক স্লাইস, সুপ এক পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া বেশ আস্ত রাখিয়া সিদ্ধ কর, যেন গলিয়া না যায়। পেঁয়াজ সিদ্ধ করিবার সময় বরাবর জলে একটু নুন দিবে।

রুটীটা ছোট ছোট টুকরা কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া আগে রুটীগুলি ভাজিয়া উঠাও। তারপরে এই ঘিয়েতে ময়দা ছাড়। ময়দা লাল হইয়া আসিলে পোর্ট ওয়াইন ও সুপ ঢালিয়া দাও। ধোঁয়া বাহির হইতে থাকিলেই পেঁয়াজ ও নুন ছাড়। তারপরে গরমমশলা, তেজপাতা এবং পার্শি দিবে।

আস্তে প্রায় দশ মিনিট কাল সিদ্ধ হইবে। তারপরে নামাইয়া একটি প্লেটে ঢালিয়া দাও। ইহার উপরে গোটাকতক কেপাস্থ ছড়াইয়া দিবে। ঠিক খাইতে দিবার সময় ভাজা রুটী উপরে সাজাইয়া দিবে।

৯৩৪। ফঁ ডাটিঁ শো।

—:০:—

উপকরণ।—এক বাক্স টিনের আর্টিচোক, ঘি এক ছটাক, যে কোন রকম হোয়াইট্ ওয়াইন্ এক ছটাক, মটনষ্টক আধ পোয়া, নেবু একটা, নুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—ঘি চড়াইয়া আর্টিচোকগুলি ভাজ। লাল হইলে ষ্টক ঢালিয়া দাও। তারপরে ওয়াইন্ দাও। মিনিট দশ ফুটিলে পর নুন ও নেবুর রস দিবে। দু একবার নাড়িয়া নামাইবে।

৯৩৫। চোলাই।

—:০:—

উপকরণ।—মিষ্টি লাল কুমড়া দুফালি, নুন প্রায় আধ তোলা, লঙ্গ চারিটা, তেজপাতা দুখানা, ছোট এলাচ দুইটা, পেঁয়াজ দুটি, ভাল কামিনী আতপ চাল দেড় ছটাক, টকদই আধ পোয়া, শুক্নালঙ্কা দুটী, মেথি দু ছটাক, ঘি এক ছটাক, জল আড়াই পোয়া।

প্রণালী।—কুমড়ার খোসা ছাড়াইয়া টুকরা টুকরা কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া লম্বা কুচি কাট।

চালগুলি ধুইয়া রাখ।

কুমড়াগুলি এক পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। সিদ্ধ হইয়া গেলে পর ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেলিবে।

এবারে সসপ্যানে দেড় পোয়া জল দিয়া চালগুলি সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট পনের পরে যখন দেখিবে ইহাতে কেবল মাত্র মাড় আছে তখন কুমড়া ঢালিয়া দিবে। লঙ্গ, ছোট এলাচ ও তেজপাতা ছাড়িবে। নুন দিবে। তারপরে ঘুঁটুনি করিয়া খুব ঘুঁটিয়া দাও। শেষে দইটুকু ইহাতে ঢালিয়া দিয়া হাতা দিয়া ভাল করিয়া নাড়িয়া দিবে এবং নামাইবে।

আর একটা সসপ্যান চড়াও। ঘি দাও। পেঁয়াজ ছাড়। আধভাজা হইলে লঙ্কা ও মেতি ফোড়ন দাও। ভাত ঢালিয়া সাঁতলাও।

অনুভোজন।—ইহা যে কোন বাসী মাংসের সহিত খাইতে ভাল লাগে। ছোট ছোট পিরিচ বা অতি ছোট পেয়ালাতে করিয়া সাজাইয়া ধরিতে হইবে। মাংসের সঙ্গে অমনি এই এক একটা পিরিচ উঠাইয়া লইতে হইবে।

৯৩৬। কঁকমবর আ লা মেটর ডোতেল।

——:o:——

উপকরণ।—শসা দুটি, জল একপোয়া, নুন আধতোলা, পেঁয়াজ দুটী, মাখন আধ ছটাক, ময়দা আধ তোলা, বাগানে মশলার পাতা আটদশটা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানিভর, নেবু দু চাকা।

প্রণালী।—শসার খোলা ছাড়াইয়া প্রথমে আধখানা করিয়া

কাট, তারপরে আড়ে কাট। সবশুদ্ধ চার টুকরা হইবে। ইহার বিচি বাহির করিয়া ফেল।

পেঁয়াজ ছুটী চাকা কাট।

শসাগুলি অল্প জল দিয়া ভাপিতে দাও। যখন সিদ্ধ হইয়া যাইবে জল ঝরাইয়া ফেলিবে।

সসপ্যান চড়াইয়া মাখন বা ঘি দিয়া ময়দা ছাড়। দু তিনবার নাড়িয়া পেঁয়াজ, বাগানেমশলা, শসা ও নুন ছাড়। ঢাকিয়া দাও। মিনিট ছয় গরম হইয়া উঠিলেই গোলমরিচ গুঁড়া ও একটু নেবুর রস দিয়া নামাইবে।

৯৩৭। আর্টিচোক।

—:০:—

প্রণালী।—আর্টিচোকগুলি ঠাণ্ডা জলে ভিজাইয়া রাখ। তারপরে ভাল করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। এখন একটি সসপ্যানে গরম জলে সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের কুড়ির ভিতরে সিদ্ধ হইয়া যাইবে। যখন হাত দিতে না দিতে ইহার সূতা খুলিয়া আসিতেছে দেখিবে তখন বুঝিবে যে ঠিক হইয়াছে। তারপরে ইহার জল ঝরাইয়া ফেল। সাফ কাপড় দিয়া এগুলি মোছ। একটী প্লেটের উপরে সাফ নেপকিন পাতিয়া তাহার উপরে এগুলি সাজাইয়া দিবে। ইহার সহিত ভিচামেল সস বা মাখনের সস দিতে পার।

৯৩৮। আর্টিচোক ভাজা।

—:০:—

উপকরণ।— আর্টিচোক চার পাঁচটা, নেবু একটি, লঙ্কা গুঁড়া

সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, ময়দা আধ ছটাক, ডিম দুইটা, নারিকেলের মাখন আধ পোয়া, পার্শ্লি এক আঁটি।

প্রণালী।— বেশ কচি দেখিয়া আর্টিচোক বাছিয়া লইবে। কচি হইলে মট্‌মট্‌ করিয়া ভাঙ্গিয়া যাইবে। বুড়া হইলে সুতা হয়, বা ছিবড়া ছেঁড়া যায় না। এক একটা তিনচার টুকরা করিয়া কাটিবে। ধোও। তারপরে লেবুর রস মাখিয়া মিনিট দশ ভিজাইয়া রাখ।

একটি পাত্রে ডিম দুটি ফেটাও। ইহাতে ময়দা, নুনও লঙ্কা গুঁড়া এবং একটু লেবুর রস মিশাও। ভিজান আর্টিচোক এই গোলায় ডুবাইয়া ডুবাইয়া মাখন চড়াইয়া ভাজ। ইহা নারিকেলের মাখনে ভাজিলে অতি চমৎকার সুগন্ধ হয়। এগুলি ভাজা হইয়া গেলে এই ঘিয়েতে পার্শ্লি মুচ্‌মুচে করিয়া ভাজিবে।

একটা প্লেটের উপর সাফ্‌ নেপকিন বিছাইয়া তাহার উপরে গোল করিয়া আর্টিচোক গুলি সাজাইয়া দাও। মধ্যখানে পার্শ্লি ভাজা দিবে।

৯৩৯। সির্কুলা।

উপকরণ।—কচি কচি আর্টিচোক চারিটা, পেঁয়াজ দু তিনটা, ঘি এক ছটাক, পার্শ্লি দুডাল, নুন সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা দুটী, সির্কা আধপোয়া, জায়ফল গুঁড়া এক চিমটি, ভাত আধমুঠি।

প্রণালী।—আর্টিচোক গুলির স্লাইস কাট। পেঁয়াজ আধচাকা কাট। পার্শ্লি কুচা কর। লঙ্কা চিরিয়া রাখ।

ঘি চড়াও, পেঁয়াজ লাল করিয়া উঠাও। আর্টিচোক ছাড়। ভাজ। তারপরে ইহাতে সির্কা ঢালিয়া দাও। এই সঙ্গে নুন, কাঁচা লঙ্কা, পার্শ্লি ও ভাজা পেঁয়াজ ছাড়। সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং জলীয় ভাগ অনেকটা মরিয়া আসিলে নামাইবে। একটি প্লেটে এগুলি গোল করিয়া সাজাইয়া দাও। মধ্যস্থলে ভাত রাখ। ইচ্ছামত একটু চিনি দিতে পার।

১৪০। বিটের স্যালাড।

উপকরণ।—বিট একটি, ভিনিগার আধ পোয়া, বড় পেঁয়াজ একটি, চিনি আধ কাচ্চা, নুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচা লঙ্কা একটি, ডিম দুটী।

প্রণালী।—খোসা শুদ্ধ সিদ্ধ করিতে দিবে। খোসা ছাড়াইয়া দিলে ইহার লাল রং জলিয়া যাইবে। সিদ্ধ হইয়া গেলে পর একটি তোয়ালেতে রগড়াইয়া ইহার খোসা ছাড়াইয়া ফেলিবে। তার পরে নানা প্রকারে মিহি করিয়া কাট। পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচালঙ্কা কুচাও।

এবারে একটি প্লেটে বিট, পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা রাখিয়া তাহার উপরে ভিনিগার, চিনি ও নুন রাখ। একটা চামচে করিয়া সবটা মিলাইয়া ফেল।

ডিম শক্ত সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া।

চাকা, অর্দ্ধ চাকা নানা রকমে কাটিয়া বিটের স্যালাডের উপরটা সাজাইয়া দিবে। কুসুম দুটি অন্য কাজের জন্য রাখিয়া দিবে।

৯৪১। বিটের স্যালাড।

—:০:—

(দ্বিতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—মাখন আধ ছটাক, বিট একটা, ময়দা আধ কাঁচ্চা, ছোট পেঁয়াজ দুটি, কাঁচা লঙ্কা দুটী, নুন সিকি তোলা, নেবু দুটি, ব্রথ এক ছটাক।

প্রণালী।—বিট প্রথমেই সিদ্ধ করিয়া লইবে। তারপরে ভাল করিয়া খোসা ছাড়াইয়া শ্লাইস কাটিবে। পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া রাখ। সসপ্যানে মাখন ও ময়দা একত্রে একটি কাঁটা করিয়া ফেটাইয়া লও। সসপ্যান আগুণে চড়াইয়া দাও। মাখন গলিয়া গেলে পেঁয়াজ ছাড়। মিনিট পাঁচ নাড়িয়া বিট ছাড়। সসপ্যানটা দুতিনবার হিলাইয়া আবার চড়াও। তারপরে এক ছটাক ব্রথ ঢালিয়া দাও। লঙ্কা ও নুন ছাড়। ইহার জল টুকু মরিয়া গেলে নেবুর রস দিয়া নামাইয়া ফেলিবে।

৯৪২। ফুলকপির স্যালাড।

—:০:—

উপকরণ।—ছোট ফুল কপি একটি, নুন আধ তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, পার্স্লির ডাটি, কাঁচা লঙ্কা দুটী, বাগানে মশলা

তিন চার ডাল।

প্রণালী।—ফুলকপিটি জলে একুটু নুন দিয়া আস্ত সিদ্ধ কর, যেন বেশী সিদ্ধ হইয়া গলিয়া না যায়। তার পরে চাকা চাকা করিয়া কাট। ইহার উপর নেবুর রস, নুন ও গোল মরিচের গুঁড়া ছড়াইয়া দাও, এখন কাঁচালঙ্কা কুচি ও বাগানে মশলার পাতা দিয়া সাজাইয়া দাও।

৯৪২। আণ্ডাপি।

—:০:—

উপকরণ।—ফুলকপি একটি, ডিম চারিটা, মাখন দেড় ছটাক, নুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, রুটী এক শ্লাইস।

প্রণালী।—একটি সসপ্যানে জল চড়াও। একটু নুন ফেলিয়া দাও। মিনিট পনেরর ভিতরে কপি সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া ফেল। তারপরে একটি প্লেটে ঢালিয়া ফেল। এই কপির উপরে আর একটি প্লেট দিয়া চাপ, তাহা হইলে ইহার জল বাহির হইয়া যাইবে।

ডিম চারিটি ভাল করিয়া ফেটাও। নুন ও গোলমরিচ মিশাও। ফ্রাইংপ্যানে মাখন চড়াইয়া রুটিটী ভাজ। উঠাও। বাকী ঘিয়ে ডিম ছাড় ডিম ভাজিয়া উঠাও। এখন সাজাও।

একটি প্লেটের মধ্যস্থলে রুটী রাখিয়া তাহার উপরে ডিম রাখিবে। তারপরে কপি ডালে ডালে কাটিয়া ইহার চারিধারে সাজাইয়া দাও।

৯৪৩। ফরাশবিন।

—:o:—

উপকরণ।—বিন ত্রিশটা, নুন সিকি তোলা, মাখন বা ভাল গাওয়া ঘি এক ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নেবু এক ছটাক, রাই সরিষা বাঁটা এক তোলা।

প্রণালী।—সীমগুলি অতি সরু সরু করিয়া কাট। জলে সিদ্ধ করিয়া লও। তার পরে ইহার জল ঝরাইয়া ফেল। সসপ্যানটী উনানের ধারে রাখিয়া দাও ; যাহাতে জলটা একবারে শুকাইয়া যায়। তার পরে ইহাতেই মাখন বা ঘি ছাড়। নুন, গোলমরিচ গুঁড়া ও নেবুর রস দাও। আগুনে সসপ্যান চড়াইয়া মাঝে মাঝে হিলাইয়া দাও। মিনিট সাত পরে ইহাতে রাই সরিষা বাঁটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

ইহা ভাত এবং মাংস দুয়ের সহিত খাইতে ভাল লাগে।

৯৪৪। ফ্রেঞ্চবিন আ লা পুলেট।

—:o:—

উপকরণ।—সীম কুড়িটা, ডিম দুটী, পার্শ্লি দু তিন ডাল, পেঁয়াজ একটি, ঘি আধ ছটাক, নেবু একটি, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, ময়দা আধ কাঁচ্চা, দুধ আধ পোয়া, জল তিন ছটাক।

প্রণালী।—সীম গুলি পাশার মত কাটিয়া সিদ্ধ করিয়া লও।

ডিমের কুসুম দুটী ফেটাও। ময়দা মিশাও। ক্রমে দুধ ও জল মিশাও।

সসপ্যানে ঘি চড়াও। পার্শ্লি ও পেঁয়াজ কুচি ছাড়। তিন চারবার নাড়িয়া গোলা ঢালিয়া দাও। নুন ও গোলমরিচ দাও। যখন বেশ গাঢ় হইয়া আসিয়াছে দেখিবে ইহাতে নেবুর রস দিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

একটি প্লেটে সীম রাখিবে। তারপরে এই কাষ্টার্ড দিয়া সাজাইয়া দিবে।

৯৪৫। বাঁধাকপির ইষ্টারি।

—:o:—

উপকরণ।—বাঁধাকপি একটি, পেঁয়াজ চারিটী, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় আধতোলা, ঘি দেড়ছটাক, উষ্টার সস প্রায় একছটাক, জল দেড়ছটাক।

প্রণালী।—কচি, টাটকা ও নীরেট দেখিয়া বাঁধাকপি আনিবে। উপরের বড় বড় পাতাগুলি খুলিয়া ফেল। কপিটা আধখানা করিয়া কাটিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। তারপরে চাপিয়া ইহার জল বাহির করিয়া ফেলিবে। এখন স্লাইস কাটা আস্ত পেঁয়াজ সিদ্ধ করিয়া লইবে। তারপরে চাকা কাটিবে।

ষ্টুপানে ঘি চড়াও। কপি ও পেঁয়াজ ছাড়। নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দাও। সাত আট মিনিট ঘিয়ে নাড়া চাড়া করিয়া সস ও জল দাও। তিন চার মিনিট পরে নামাইবে।

গরম রুটী তোষের সহিত খাইতে দিবে।

৯৪৬। বাঁধাকপির স্যালাড।

উপকরণ।—বাঁধাকপি একটা, পেঁয়াজ দু তিনটা, কাঁচালঙ্কা দুটী, নুন প্রায় আধ তোলা, সির্কা আধ পোয়া।

প্রণালী।—বাঁধাকপির ভিতরের কচি শাদা অংশ বাহির করিয়া লও। বেশ মিহি করিয়া কাট। পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচালঙ্কা কুচি কাট। বাঁধাকপি, পেঁয়াজ, নুন ও সির্কা একত্রে মিশাইয়া তাহার উপরে লঙ্কা ছড়াইয়া দাও।

৯৪৭। শসার স্যালাড।

উপকরণ।—শসা একটি, পেঁয়াজ দুটী, কাঁচালঙ্কা একটি, রাই দুয়ানিভর, নুন আধ তোলা, সির্কা এক ছটাক।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া সূতা কাট ও চাকা কাট। পেঁয়াজ চাকা কাট। শসা ও পেঁয়াজ একত্রে রাখ। একটু নুন মাখিয়া মিনিট কুড়ি রাখিয়া দাও। তারপরে দেখিবে শসা নরম হইয়া গিয়াছে তখন হাতে করিয়া নিংড়াইয়া ইহার জল বাহির করিয়া ফেলিবে। এখন ইহাতে রাই, সির্কা, নুন মাখ। উপরে কাঁচালঙ্কা কুচি ছড়াইয়া দাও।

৯৪৮। দইশসা।

উপকরণ।—শসা একটি, আদা আধ গিরা, দই আধ পোয়া, নুন সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা একটি, রাই সিকি তোলা, চিনি সিকি তোলা।

প্রণালী।—শসা চাকা কাট। আদা কুচি কাট। কাঁচালঙ্কা কুচি কাট। একটী পাত্রে দইটা মাড়িয়া লও। নুন, চিনি ও রাই মিশাও। তারপরে শসা, আদা ও কাঁচালঙ্কা মিশাও।

৯৪৯। কাঁচা আমের স্যালাড।

—:o:—

উপকরণ।—তিনটা কাঁচা আম, আদা আধ গিরা, নেবু একটি, নুন আধ তোলা, চিনি আধ তোলার বেশী, লাল কাঁচালঙ্কা একটি।

প্রণালী।—কাঁচা আমের খোসা ছাড়াইয়া মিহি কুচি কাট। আদা মিহি কুচি কাট। নেবু কাটিয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা কুচাইয়া রাখ। একটি পাত্রে কাঁচা আম, আদা রাখিয়া তাহাতে নেবুর রস দাও। ক্রমে নুন, চিনি, ও কাঁচালঙ্কা মিশাও।

৯৫০। মূলার স্যালাড।

—:o:—

উপকরণ।—মূলা দুইটা, পেঁয়াজ দুটী, নুন আধ তোলা, ভিনিগার এক ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা একটি।

প্রণালী।—মূলার খোসা ছাড়াইয়া কুল কাট। পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা কুচি কাট। মূলা ও পেঁয়াজ একত্রে রাখিয়া তাহার সহিত ভিনিগার, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া মিশাও। উপরে কাঁচা লঙ্কা ছাড়াইয়া দাও।

১৫১। দিল পছন্দ।

——:০:——

উপকরণ।—ছোট গোল কুমড়া চারিটা, নুন আধ তোলা, নেবু দুটী, ঘি এক ছটাক, টোমাটো সস আধ পোয়া, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—কুমড়া গুলির খোসা ছাড়াইয়া ধোও। ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। কুমড়া গুলি ছাড়। দু এক বার নাড়িয়া নেবুর রস ও এক পোয়া জল দাও। যে অবধি না নরম হয়। দমে সিদ্ধ করিতে দাও, সিদ্ধ হইয়া গেলে জলটা ঝরাইয়া ফেলিবে। একটি পাত্রে ঢালিয়া তাহার উপরে টোমোটো সস ঢালিয়া দিবে।

১৫২। কেন্দুরি।

——:——

উপকরণ।—কেন্দুরি দশটা, পটোল সাতটা, আলু তিনটী, তেল বা ঘি কিংবা চর্ব্বি দেড় ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, হলুদ এক গিরা, লঙ্কা তিনটী, নুন প্রায় আধ তোলা, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—কেন্দুরি লম্বা সরু ফালি কুচাও। পটোলের খোসা ছাড়াইয়া লম্বা সরু ফালি কাট। আলু আধ চাকা করিয়া বানাও। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। শসাগুলি ধুইয়া লও। হলুদ ও লঙ্কা পিষিয়া রাখ। তরকারীতে মাখ।

ফ্রাইং প্যানে তেল বা ঘি চড়াও। তেল হইয়া আসিলে তরকারী ছাড়। কষ। ক্রমে দাগ লাগিয়া আসিলে একটু জল দিয়া কষিবে। মিনিট সাত এই প্রকারে কষিয়া জল ঢালিয়া দিবে। নুন দিবে।

সব সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং জল শুকাইয়া তেলের উপরে থাকিলে নামাইবে।

৯৫৩। নটেশাক ভাজি।

——:০:——

উপকরণ।—নটেশাক একপোয়া, আলু দুইটা, ভিজান ছোলার ডাল অথবা ভিজান ছোলা এক মুঠা, নুন আধ তোলা, ধনে গুঁড়া আধ তোলা, শুষ্ক লঙ্কা গুঁড়া সিকি তোলা, হলুদ গুঁড়া সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ভাজা জীরা গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—নটেশাকগুলি বাছিয়া ধুইয়া কুচাও। আলু অর্দ্ধ চাকা কাট, ভিজান ছোলার খোসা ছাড়াইয়া রাখ।

কড়ায় ঘি চড়াও আলু ও ডালগুলি ছাড়। আধসিদ্ধ হইয়া আসিলে নটেশাক ছাড়। নুন দাও। ঢালিয়া দাও। মিনিট তিন পরে ইহার জল মরিয়া আসিলে সব মশলাগুলি ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে। দু একবার নাড়িয়া এক আঁচলা জল দিবে। ঢালিয়া দিবে। তারপরে ঢাকা খুলিয়া নাড়িয়া ভাজা ভাজা করিয়া নামাইবে।

৯৫৪। পালমের আখীরা।

——:০:——

উপকরণ।—পালম শাক আধ সের, বড় পাটনাই পেঁয়াজ আধ-খানা, কাঁচা লঙ্কা তিনটা, ঘি এক কাঁচ্চা, নুন প্রায় সিকি তোলা।

প্রণালী।—পালম শাক বাছিয়া ধুইয়া একটি হাঁড়িতে রাখ। এক পোয়া জল দাও। ঢাকিয়া দাও। মিনিট পনের পরে শাক সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ঠাণ্ডা করিতে দাও। তারপরে শাকের জল ঝরাইয়া ফেল। ছুরি দিয়া শাকগুলি কিমা কর। পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা কিমা কর।

ফ্রাইং প্যানে ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। দু তিন মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া কিমাশাক গুলি ইহাতে ছাড়িবে। নুন দাও। পাঁচ মিনিট নাড়াচাড়া কর। জলটা মরিয়া গেলে এবং রসা রসা থাকিতে নামাইবে।

১৫৫। বাহ গাঙ্গ।

——:o:——

উপকরণ।—কচি বাঁশ একটি, নারিকেল দুটী, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ চারিটী, শুক্না লঙ্কা দুটী, রসুন তিন কোয়া, নুন প্রায় সিকি তোলা, নেবু একটি, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—কচি বাঁশ কাটিয়া মিহি কুচি কর। জলে সিদ্ধ করিতে দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ হইবে। আদা, পেঁয়াজ, লঙ্কা, রসুন সব একত্রে পিষিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া ইহার খাঁটি দুধ বাহির কর।

সস প্যানে ঘি চড়াও। মশলা ছাড়। লাল করিয়া কচি বাঁশ দাও। নুন দাও নাড়িয়া নারিকেল দুধ দাও। দুধের জলীয় অংশ

মরিয়া গিয়া যখন তেলের মত হইবে এবং বেশ ভাজা ভাজা হইবে নামাইবে।

ইহা চপ, কাটলেট, রোষ্ট সবের সহিত দেওয়া যায়।

৯৫৬। বেগুণের চাট্‌নী।

—:০:—

উপকরণ।—ছোট কচি বেগুণ চারিটা, পাকা তেঁতুল এক ছড়া, লাল শুক্না লঙ্কা দুইটা, রাই সরিষা সিকি তোলা, জীরা সিকি তোলা, কারি পাকের দু তিনটা পাতা, হিং দু রতি, ঘি দুই কাঁচ্চা, নুন পোন তোলা, ছোলার ডাল আধ ছটাক।

প্রণালী।—বেগুণ পোড়াইয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া ফেল। ঘিয়ে লঙ্কা ও ডাল ভাজ, হিংটুকুও খৈ করিয়া লও।

এখন ডাল, নুন, হিং, সরিষা, জীরা, লঙ্কা একত্রে পেষ। তারপরে ইহাতেই বেগুণ ও তেঁতুল রাখিয়া পিষ। সবটা একত্রে মিশাইবে।

ইহা লুচি, রুটির সহিত খাইতে পারে। মটন চপের সহিত খাইতে ভাল লাগে।

৯৫৭। বেগুণভর্ত্তা।

—:০:—

উপকরণ।—ছোট কড়ুই বেগুণ চারিটা, ছোলার ডাল আধ ছটাক, শুক্নালঙ্কা চারিটা, ঘি আধছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, নেবু একটি।

প্রণালী।—বেগুণ পোড়াইয়া উপরের খোসা ছাড়াইয়া ফেল। ঘি চড়াও; লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডালগুলি ভাজ। নুন দাও। এখন ডাল ও লঙ্কা পিষিয়া তার পরে বেগুণ পেষ। নেবুর রস দিয়া সবটা একত্রে মাখ।

৯৫৮। তেমতি স্যালাড।

—:০:—

উপকরণ।—তেমতি তিনটী, বড় পেঁয়াজ একটি, নুন প্রায় আধ তোলা, সির্কা এক ছটাক, কাঁচা লঙ্কা একটি।

প্রণালী।—তেমতি চাকা কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা কুচি কাট।

একটি প্লেটে তেমতি ও পেঁয়াজ রাখিয়া ইহাতে নুন, সির্কা, কাঁচা লঙ্কাকুচি দিয়া মিলাইয়া লও।

৯৫৯। বাঁধাকপি তেমতি।

—:০:—

উপকরণ।—বাঁধাকপির ভিতরের শাদা, কচি অথচ বড় পাতা চারিটা, তেমতি চারিটী, তেমতি সস দেড় ছটাক, বড় পেঁয়াজ একটি, চিনের কলাইশুটি এক মুঠি, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—বাঁধাকপির পাতাগুলি ধুইয়া রাখ। বিলাতী বেগুণ আধখানা করিয়া কাট। বাঁধাকপির পাতা জলে অল্প ভাপাইয়া লও। তার পরে [illegible]

ফেল। বাঁধাকপির ভিতরে তেমতি রাখিয়া দোল্মার মত পাতা গুড়াইয়া ফেল। ফ্রাইংপ্যানে ঘি চড়াইয়া এগুলি ভাজ। নুন দাও।

এবারে একটি প্লেটে এগুলি সাজাও। পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া চারিধারে সাজাইয়া দাও। ইহার উপরে টোমাটো সস দাও তাহার উপরে কলাইশুটি ছড়াইয়া দাও।

৯৬০। লাউয়ের স্যালাড।

——:o:——

উপকরণ।—লাউ এক পোয়া বা এক ফালি, বড় পেঁয়াজ একটি, চিনে কাগজি নেবু একটি, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা; কাঁচা লঙ্কা একটি, রাই সিকি তোলা।

প্রণালী।—লাউ কুরুণি দিয়া কোর। ভাপাইয়া লও। জল নিংড়াইয়া ফেল। পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা কুচাইয়া রাখ।

একটি পাত্রে লাউ ও পেঁয়াজ রাখিয়া তাহার উপরে নেবুর রস ছড়াইয়া দাও। নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দিয়া তার উপরে আবার কাঁচা লঙ্কা কুচি দাও। চামচে করিয়া সবটা একবার নাড়িয়া দাও।

ছাঁচিকুমড়ার স্যালাড ও এইরূপ হইবে।

৯৬১। তেমতি ফ্রিকাসে।

——:o:——

উপকরণ।—বড় তেমতি চারিটা, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া বা শুকা লঙ্কাগুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক।

ফ্রাইংপ্যানে ঘি চড়াইয়া তেমতি ছাড়। মিনিট সাত আটের ভিতরে ইহার গা কুচাইয়া আসিলে উঠাইয়া প্লেটের উপরে সাজাইয়া দাও। উপরে নুন গোলমরিচগুঁড়া দিয়া দাও। ইহার সহিত এক এক স্লাইস রুটি ভাজা দিবে।

৯৬২। শসা তেমতি।

—:০:—

উপকরণ।—শসা দুটি, তেমতি দুটি, পেঁয়াজ একটি, কাঁচা লঙ্কা দুটি, নুন প্রায় সিকি তোলা, ভিনিগার দেড় ছটাক।

প্রণালী।—শসার ফিতা কাট। একটু নুন দিয়া রাখ। তারপরে প্রায় আধ ঘণ্টা পরে যতটা পার চাপিয়া ইহার জল বাহির করিয়া ফেলিবে। তেমতি চাকা কাট। ইহার বিচি ও জল যাহা বাহির হইবে ফেলিয়া দিবে। পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা কুচি কাট।

একটি প্লেটে শসা, তেমতি, পেঁয়াজ রাখিয়া তাহার উপরে ভিনিগার, নুন ও কাঁচা লঙ্কা দাও। চামচে করিয়া সবটা একসঙ্গে মিশাইয়া ফেল। যাহাতে দেখিতে ভাল হয় সাজাইয়া রাখিবে।

প্রণালী।—তেমতি ঠিক আধখানা করিয়া কাট।

৯৬৩। বেগুনের মিচ।

—:০:—

উপকরণ।—বেগুণ দুটী, পেঁয়াজ একটি, কাঁচা লঙ্কা দুইটী, বাগানে মশলা ও ডিম ডাল, ঘি দেড় ছটাক, নুন প্রায় সিকি

তোলা, ময়দা আধ কাঁচ্চা, জল এক আঁচলা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নেবু একটি।

প্রণালী।—বেগুণ আধ খানা করিয়া কাট। একটি চামচে করিয়া ইহার শাঁসটা বাহির করিয়া লও।

পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা, বাগানে মশলা মিহি কিমা কর। বেগুণের শাঁস ও আলাদা কিমা কর।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া কিমা মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইলে ইহাতে বেগুণ ছাড়। নুন দাও। মিনিট চার পাঁচ নাড়া চাড়া করিয়া ইহাতে ময়দা দাও। ময়দাটা অল্প লাল্‌চেটে হইয়া আসিলে জল দাও। সবটা মিশাইয়া ফেল। বেশ থক্‌থকে হইলে গোলমরিচ গুঁড়া ও নেবুর রস দাও। এবারে বেগুনের খোলার ভিতরে পুর ভর।

ফ্রাইপ্যানে আবার এক ছটাক ঘি চড়াও। ঘিয়ের উপরে এই বেগুণের খোসাগুলি সোজা করিয়া (অর্থাৎ খোলার দিকে) বসাইয়া দাও। উপর হইতে ঢাকনা চাপা দাও। সব বেগুণগুলি এক সঙ্গে দিবে। মিনিট সাত আট পরে খোলা নরম হইয়া গেলে নামাইবে।

৯৬৪। মেকেরণি এবং তেমতি রস।

—:o:—

উপকরণ।—মেকেরনি এক ছটাক, জল তিন পোয়া, বিলাতী বেগুণ আধ সের, ডিম দুইটা, মিষ্টি রাবড়ি বা মিঠা ঘন দুধ আধ

প্রণালী।—মেকেরনিগুলি ছোট ছোট টুকরা করিয়া তাঙ্গ। জলে সিদ্ধ করিতে দাও। অথবা ভাতের ভিতরে একটি কাপড়ে বাঁধিয়া ফেলিয়া দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার কি এক ঘণ্টা লাগিবে।

বিলাতী বেগুণ তিন চার শ্লাইশ করিয়া কাটিয়া দারচিনি দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনেরর ভিতরে সিদ্ধ হইবে। তার পরে ভাল করিয়া ছাঁকিয়া ফেল।

ডিম ভাঙ্গিয়া একটি পাত্রে রাখ। কাঁটা দিয়া ফেটাও। রাবড়ি মিশাও। ক্রমে বিলাতী বেগুণের রস ও মেকেরনি মিশাও। সবশেষে নুন দিবে।

পুডিং ডিসে ঘি দিয়া ইহা ঢালিয়া দাও। বেক কর। মিষ্টি পুডিং চাহিলে ডিমের সহিত চিনি ফেটাইয়া লইতে হইবে। নুন দেওয়া হইয়াছে এই জন্য যে, ইহা মাংসের সহিত চলিবে।

৯৮৫। বাঁধাকপির মিষ্টি স্যালাড।

—:০:—

উপকরণ।—বাঁধাকপির ভিতরের ফুলের মত কুঞ্চিত শাদা শাদা পাতা, চিনি আধ ছটাক, নুন দুয়ানি ভর, বড় কাগজি নেবু একটি, কাঁচা লঙ্কা একটি।

প্রণালী।—বাঁধাকপির পাতাগুলি ভাল করিয়া ধুইয়া লও। মিহি কুচি কাট। কাঁচা লঙ্কা কুচাও।

এখন একটি পাত্রে বাঁধাকপির পাতাগুলি রাখিয়া আগে তাহাতে নুন মাখ। তারপরে ক্রমে নেবুর রস ও চিনি মিশাও।

১৬৬। পেঁয়াজের স্যালাড।

—:০:—

উপকরণ।—পাকা বা আধ পাকা পেয়ারা দুটী, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নেবু একটি, নুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—পেয়ারার খোলা ছাড়াও। উপরের শাঁসটা কাটিয়া বাহির করিয়া লও। ভিতরের বিচিগুলি বাহির করিয়া ফেলিয়া দাও। পেয়ারার শাঁস ছোট ছোট করিয়া কাট।

এখন একটি পাত্রে এগুলি রাখিয়া ইহার উপরে নেবুর রস, নুন ও গোল মরিচ গুঁড়া মিশাও।

১৬৭। পালম শাক সিদ্ধ।

—:০:—

উপকরণ।—নূতন পালম শাক চার আঁটি, নুন সিকি তোলা, মাখম আধ ছটাক, সর আধ ছটাক।

প্রণালী।—পালম শাকগুলির পোকা পাতা বাছিয়া দু তিন বার জল বদলাইয়া আছড়াইয়া ধোও। নুন দিয়া ফুটন্ত জলে সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। কুড়ি মিনিট সিদ্ধ হইবে। জল ঝরাইয়া নিংড়াও।

ম্যাশ কর। মাখন ও সর একত্রে ফেটাও। তারপরে ইহাতে পালম শাক মিলাও।

ভোজন বিধি।—মাংসের সহিত খাইতে দিবে।

৯৬৮। পালম শাক সিদ্ধ।

—:o:—

(দ্বিতীয় প্রকার)।

প্রণালী।—পালম শাক নুন দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। সিদ্ধ হইলে হাঁড়ি ঝাঁকড়াইয়া ঝাঁকড়াইয়া ইহার জল ইহাতেই খাওয়াইয়া দিবে। তার পরে ম্যাশ কর। শেষে মাখন ও মালাই মিশাইবে। উপরে গোল মরিচের গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

৯৬৯। বিলাতী বেগুণভর্ত্তা।

—:o:—

উপকরণ।—বিলাতি বেগুণ দুটী, আদা সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা একটী, নুন আধ তোলা, সরিষা তেল আধ ছটাক, নেবু একটী।

প্রণালী।—বিলাতি বেগুণ আগুণে পোড়াও। ইহার চামড়া কুঁচাইয়া আসিলে আগুণ হইতে বাহির করিবে। এখন ভাঙ্গিয়া ভর্ত্তা বানাইবে। ইহাতে আদা ও লঙ্কা বাঁটা, নুন, তেল ও নেবুর রস মাখ।

ভোজনবিধি।—ইহা রোষ্ট, চপের সহিত খাইতে হইবে।

৯৭০। বাঁধাকপির ডাঁটি সিদ্ধ।

—:o:—

প্রণালী।—বাঁধাকপির ডাঁটির খোসা ছাড়াইয়া ভিতরের

একটি প্লেটে রাখিয়া তাহার উপরে একটু মাখন গরম করিয়া ঢালিয়া দাও। উপরে নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও।

ভোজনবিধি।—ইহা রোষ্ট, চপ ইত্যাদির সহিত খাইতে হয়।

৯৭১। পালমশাক ভাজি।

উপকরণ।—পালম শাক চার আঁটি, নুন পোন তোলা, ছোট পেঁয়াজ দুটি, কাঁচা লঙ্কা দুটি, ঘি আধ ছটাক, রসুন তিন কোয়া।

প্রণালী।—পালম শাক কুঁচাইয়া একটু নুন দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। জল নিংড়াইয়া ফেল।

দুটী পেঁয়াজ কুচাও। রসুন ছেঁচ।

ঘি চড়াও। কুঁচা পেঁয়াজ ও রসুন ছাড়। শাদাটে রকমের ভাজা হইলে শাক দাও। কাঁচা লঙ্কাকুচি ও নুন দাও। শাকের জল শাকেতেই মরিয়া গেলে এবং ইহা বেশ নরম হইয়া আসিলে নামাইবে।

ভোজনবিধি।—ইহা মাংসের সহিত খাইতে হইবে। ভাতের সহিতও খাওয়া যায়।

৯৭২। কড়াইশুটিভাপা।

উপকরণ।—ছাড়ান কড়াইশুটি আধপোয়া, মাখন এক ছটাক, কাঁচা লঙ্কা তিনটি, নুন আধ তোলা, চিনি আধ তোলা, পুদিনা

প্রণালী।—একটি বুয়েমের ভিতরে কড়াইশুটি, মাখন, কাঁচা-লঙ্কাকুচি, নুন, চিনি, পুদিনার পাতা, একত্রে রাখ। বুয়েম ভাল করিয়া বন্ধ কর। এখন একটী হাঁড়িতে গরম জল রাখ। বুয়েমটা তাহাতে রাখিয়া দাও। বুয়েমের গা অর্দ্ধেকটা সেই জলে ডুবিয়া থাকিবে। হাঁড়িতে গরম জল যত ফুটিতে থাকিবে তত বুয়েমের ভিতরে কড়াই শুটিগুলি ভাপে নরম হইতে থাকিবে; প্রায় আড়াই ঘণ্টাতে উহা সিদ্ধ হইবে। তার পরে কড়াইশুটিগুলি খাইতে দিবে।

৯৭৩। আলুসিদ্ধ।

—:০:—

উপকরণ।—আলু এক পোয়া, জল তিন পোয়া, নুন দু চুটকি।

প্রণালী।—হাঁড়িতে জল চড়াইয়া দাও। ফুটন্ত জলে খোসা-শুদ্ধ আলু জলে ধুইয়া ফেলিয়া দাও। একটু নুন দাও। যখন দেখিবে আলুতে একটা কাঠি ঠেকাইলেই ভাঙ্গিয়া যাইতেছে আর যেন ফাটা ফাটা হইয়া গিয়াছে তখন হাঁড়ি উল্টাইয়া ভাতের ফেনের মত করিয়া জল পশাইবে। আধঘণ্টা হাঁড়ি উপুর করিয়া রাখিবে, তারপরে হাঁড়িটা ঝাঁকড়াইয়া রাখিবে। যখন ঠাণ্ডা হইয়া যাইবে খোসা ছাড়াইয়া ফেলিবে। একটি বাসনে রাখিয়া উপরে একটু নুন ছড়াইয়া দিবে।

খোসাসমেত আলু সিদ্ধ শরীরের পক্ষে বেশী উপকারী।

১৭৪। নোটেশাক সিদ্ধ।

——:o:——

উপকরণ।—নটেশাক এক আঁটি, ঘি আধ ছটাক, পেঁয়াজ তিনটী, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ময়দা এক কাঁচ্চা, সির্কা এক কাঁচ্চা, গোলমরিচ সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—নটেশাক কুঁচাইয়া সিদ্ধ কর। পেঁয়াজ ও বাগানে-মশলা কিমা কর। নটেশাক নিংড়াইয়া জল গালিয়া ফেল। ঘি চড়াও। কিমা মশলাগুলি ছাড়। অল্প ভাজা ভাজা হইলে ময়দা দাও। ময়দা লাল হইয়া আসিলে শাক ছাড়। শাক ছাড়িয়া তারপর খুন্তি দ্বারা খুব ঘুঁটিতে থাক। যখন ভাজা ভাজা অথচ ঘন ঘন হইয়া আসিবে, তখন নামাইয়া সির্কা, গোলমরিচ-গুঁড়া ও নুন মিশাইবে।

সপ্তবিংশ অধ্যায়।

——:o:——

কাবাব।

প্রয়োজনীয় কথা।

কাবাব।—কাবাব নাম শুনিলেই নবাবদিগের আমলের মশলাদারী কাবাবের কথা মনে হয়। কিন্তু বাস্তবিক তাহা নয় শ্বেদ (Boil) শাদা কাবাব, মশলাদার কাবাব, মাহি কাবাব

প্রভৃতি জাতীয় সকল গুলিই এই কাবাবের শ্রেণীভুক্ত। আমি একে একে সেগুলি লিখিয়া যাইব।

বয়েল।—মাছ মাংস প্রভৃতি সিদ্ধ করিলে তাহা ইংরাজীতে বয়েল বলা যায়। কিন্তু যে সে রকমে জলে মাংস সিদ্ধ করিলেই যে বয়েল বা শফেদ কাবাব হইল তাহা নয়। যদি এক হাঁড়ি জলে মাংস ডুবাইয়া সিদ্ধ করিতে দাও তাহা হইলে মাংসের আস্বাদ একেবারে খারাপ হইয়া যাইবে। সকল জিনিশই পরিমাণ মত দেওয়া চাই।

প্রায় আধসের মাংসে দেড়সের জল দিয়া উনানে চড়াইয়া দিবে। যত গরম হইবে তত ইহার গাদ উঠিবে। এই গাদ সম্পূর্ণরূপে উঠাইয়া ফেলিতে হইবে। তাহা না হইলে বয়েল পরিষ্কার শাদা দেখাইবে না ঘোলা ঘোলা দেখাইবে। মাংস কখন জ্বলন্ত আগুণে শীঘ্র সিদ্ধ হইতে দিবে না। প্রথমে মিনিট দশ কি পনের জ্বলন্ত আঁচে চড়াইবে। তার পরে সমুদায় গাদটা উঠাইয়া ফেলিয়া নরম আঁচে চড়াইয়া দিবে। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দিবে; প্রথমে আঁচ কম দিলে গাদটা ভাল করিয়া উঠিতে পারে না। আবার জ্বলন্ত আঁচে শীঘ্র সিদ্ধ করিলে ভিতরে কাঁচা থাকিবে আর মাংস শক্ত দড়ি দড়ি হইয়া যাইবে। মাংসের অনেকটা রুচিকর গন্ধ চলিয়া যাইবে। এক সের মাংস সিদ্ধ হইতে প্রায় এক ঘণ্টা লাগিবে।

মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া বরাবর হাঁড়ির মুখ ভাল করিয়া ঢাকিয়া রাখিবে। গাদ উঠাইবার সময় অথবা কাঁটা মারিবার সময় কেবল এক একবার খুলিয়া দেখিবে। যতটা পারা যায়

মুরগী বা অন্য যে কোন মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলেই জল হইতে উঠাইয়া আলাদা রাখিবে। তার পরে ইহার উপরে আলাদা গ্রেভি করিয়া ঢালিয়া দিবে। এই মাংস সিদ্ধ জলটা সুপরূপেও টেবিলে দেওয়া চলে। ব্যয়ের সংক্ষেপ করিতে গেলে এক হইতে দুই রকম করিলে কিছু হানি নাই। এই সুপ খাইতেও ভাল।

মটন, পাঁটা এমন করিয়া সিদ্ধ করিতে হইবে, যাহাতে মাংসটা বেশ নরম হয়। কিন্তু পোর্ক (বরাহ মাংস) বেশী সিদ্ধ করিবে না।

মশলা।—আদা, বাগানে-মশলা, গরম-মশলা, তেজপাতা, নেবু, ছোট ও বড় পেঁয়াজ, ময়দা, সির্কা. এইগুলি সচরাচর বয়েলের উপকরণে লাগে।

রাঁধিবার সরঞ্জাম।—ষ্টু-প্যান বা তিজেল হাঁড়ি, লোহার কাঁটা, হাতা, চামচ এই বাসনগুলি বয়েল করিবার সময় লাগে।

অনুপ্রাশন।—মটন, পাঁটা, বরাহ মাংস ইত্যাদির সহিত ডিম ভাজা, ডিম বয়েল, শবজী ছেঁচকী, শবজী বয়েস, ভিচামেল সস, দুধের সস, আণ্ডা সস ইত্যাদি দিতে হইবে।

রোষ্ট।

——:o:——

রোষ্ট।—আমরা বাঙ্গলায় সচরাচর রোষ্টকেই কাবাব বলিয়া জানি। আসল বিলাতী রোষ্ট অর্থে আগুণে মাংস ঝলসান—সে মাংসের ভিতরে লাল টক টক করে এ মাংস অতি বলকারক। তবে সকলে তো আর ইহা খাইতে পারে না। এখানে সুপকারয়া যাহাকে রোষ্ট বা কাবাব বলে, তাহা সিদ্ধ করিয়া শেষে ঘিয়ে লাল করিতে

হয়। কিম্বা প্রথম হইতেই ঘিয়ে লাল করিয়া তার পরে জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া লয়।

কাবাব রাঁধিবার সময় প্রথমেই নুন দিবার আবশ্যক হয় না। যখন প্রায় হইয়া আসিবে তখন নুন দিবে। নুন দিবার পরে একটু জল আছড়া দিবে যে নুনটা গলিয়া এই মাংসের ভিতরে প্রবেশ করে। আবার অনেকগুলি কাবাব আছে সেগুলিতে প্রথম হইতে একেবারেই নুন দিয়া চড়াইতে হইবে।

মশলা।—ভিন্ন ভিন্ন রকমের কাবাবের ভিন্ন ভিন্ন রকম মশলা। তবে মোটামুটি কি কি মশলা লাগে তাহাই লিখিয়া দিলাম।

আদা, পেঁয়াজ, দই, গোলমরিচ, মালাই, রাই, হলুদ, ধনে, লঙ্কা, কিসমিস, বাদাম, গরম মশলা, ডেলা ক্ষীর, নেবু, সির্কা, তেঁতুল, রুটীর গুঁড়া, রসুন প্রভৃতি।

রাঁধিবার সরঞ্জাম।—ষ্টুপ্যান, তিজেল হাঁড়ি, বড় ডেকচি, গ্রীল-দানি, হুক ওলা সিক, লম্বা সিক, লম্বা লোহার কাঁটা ইত্যাদি।

ভোজন বিধি।—বড় বড় ভোজে সাইডডিশের পরে দুইটা করিয়া কাবাব দেওয়া প্রচলিত। একটা এই রোষ্টের মত আর একটা বয়েল।

পাখী সাফ করিবার প্রণালী।

—:০:—

একটি হাঁড়ি করিয়া গরমজল আন। বাঁ হাতে মুরগীর ডানা ধরিয়া গরমজলে ডুবাইয়া প্রথমে দুই ডানার পালক গুলা উঠাইয়া

জল দিয়া রগড়াইয়া রগড়াইয়া সমস্ত খুঁটি বা পালকের গোড়া উঠাইয়া ফেলিবে।

আর এক রকম।—মুরগী কি যে কোন পাখীর পালক শুক্না হাত দিয়া রগড়াইয়া উঠাইয়া ফেল। মাঝে মাঝে আগুণে সেঁকিয়া লইবে। অথবা একটা কাগজ জ্বালাইয়া ইহার উপরে ঘুরাইয়া লইয়া যাইবে। তার পরে হাতে রগড়াইয়া যত খুঁটি থাকিবে উঠাইয়া ফেলিবে।

তারপর টেবিলের উপরে মুরগীটা পিঠের দিকে উল্টাইয়া রাখ। গলার ছালটা নীচের দিকে টানিয়া ফেল। গলার ভিতরের পুঁটলিটা টানিয়া শিরগুলার সঙ্গে বাহির করিয়া ফেল। তার পরে নীচের দিকে ল্যাজার নীচে একটুখানি কাটিয়া পেটের ভিতরে হাত পুরিয়া দিয়া মাঝের আঙ্গুল দিয়া সমস্ত আঁতরিটা টানিয়া বাহির কর। দেখিও যেন পিত্ত গলিয়া না যায়। তার পরে দুই পাঁজরের ভিতরের দুটা লাল পর্দ্দা বাহির করিয়া ফেল। এই দুই পর্দ্দা বড় অজীর্ণ কারক জিনিশ।

গলা যদি না রাখিতে চাও তো কাটিয়া ফেলিবে। তার পরে গলার ছালটা এমন ভাবে কাটিতে হইবে যে শেষে সেলাই করিতে পারা যায়। যখন গলা রাখিয়া দিবে গলার ছাল একটু চিরিয়া সেইখান দিয়া আঙ্গুল ঢুকাইয়া আঁতরি বাহির করিবে। তারপরে এই স্থান দিয়া মুড়া শুদ্ধ গলা বুকের ভিতরে ঢুকাইয়া দিবে। দুই পায়ের গোড়ার অংশ কাটিয়া ফেলিবে।

বয়েলের জন্য পাখী অনুবন্ধন প্রণালী।—মুরগীর পায়ের হাঁটুটা এমন করিয়া ভাঙ্গিবে যেন একেবারে আলাদা হইয়া না যায়। দু

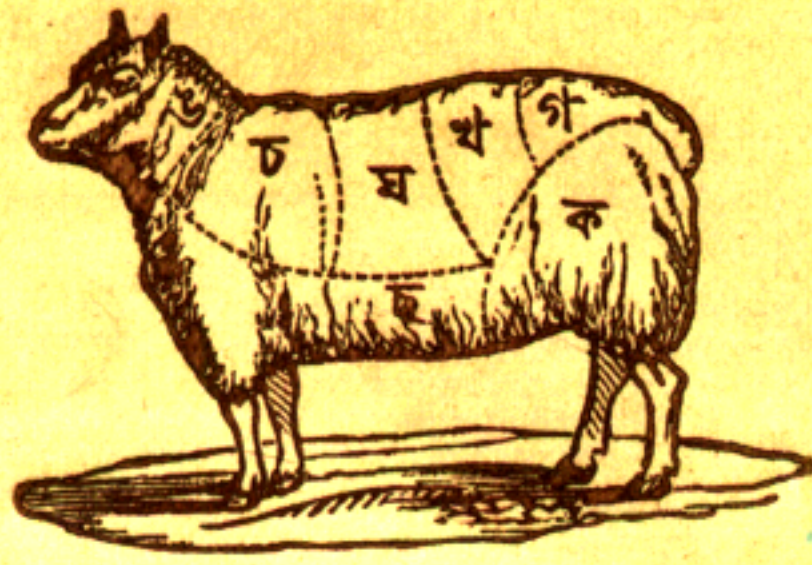
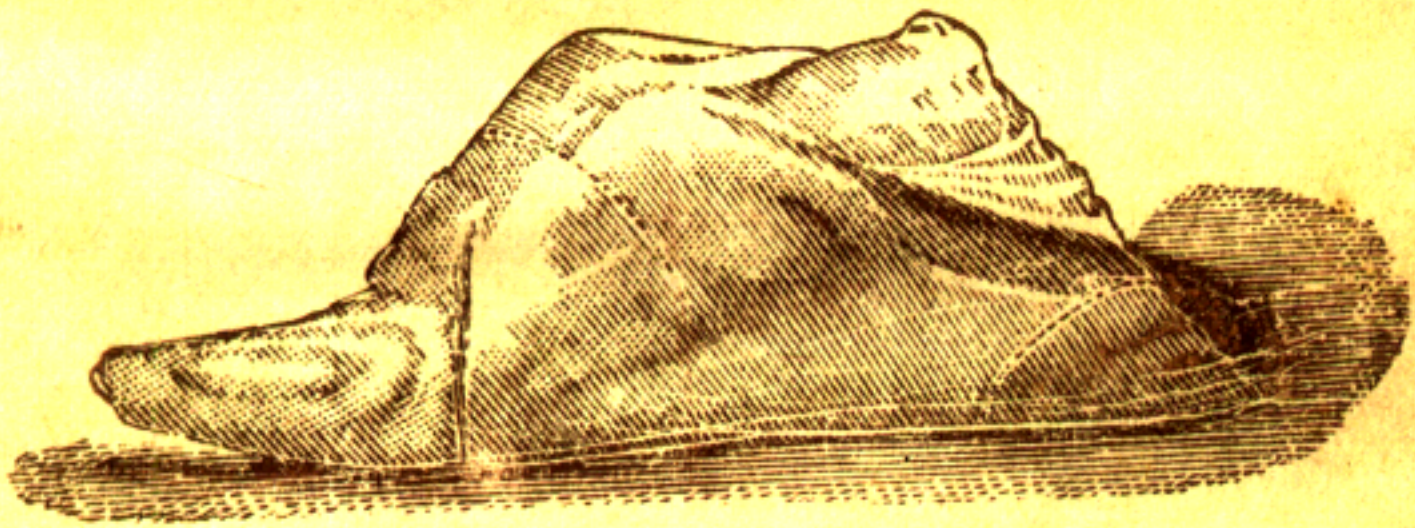
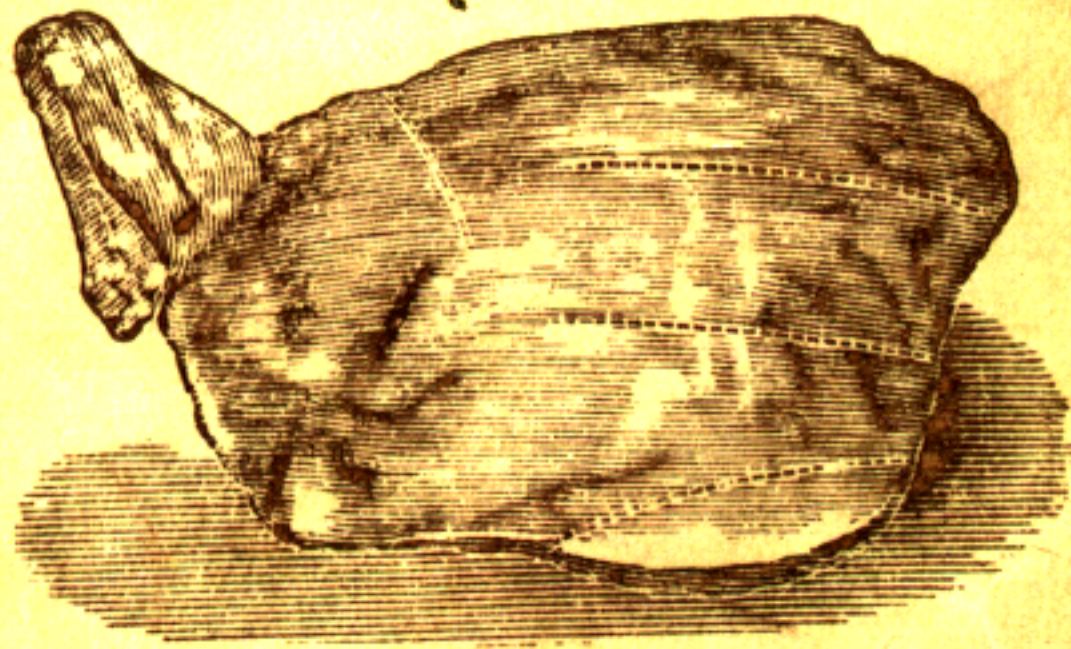
গর্ত্তের ভিতরে ঢুকাইয়া দাও। পা দুটো ঠিক রাখিবার জন্য একটা গুণ ছুঁচ বা বাঁশের কাঠি দুই পায়ের ভিতরে বিঁধিয়া দিবে। একটা লোহার কাঁটা দিয়া মুরগীর চারিদিকে দু চার বার বিঁধিয়া দিবে। তাহা হইলে মাংস ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া যাইবে। মুরগীতে তত কাঁটা মারিবার আবশ্যক হয় না। তবে যে বুড়া মুরগীর মাংস পাকা হয় রাঁধিবার আগে এবং রাঁধিবার সময় তাহাতেই ভাল করিয়া কাঁটা মারা বিশেষ আবশ্যক।

মেটে ও পাতরি।—আঁতরি হইতে মেটে, দিল এবং পাতরি কাটিয়া লও। সচরাচর দিল, পাতরি প্রভৃতি সকল গুলিকেই চলিত কথায় মেটে বলে। মেটের কিছু সাফ করিতে হইবে না। পাতরির মধ্যখানে লম্বাভাবে একটু চিরিয়া ভিতরের চামড়ার থলিটা অতি সাবধানে খুলিয়া ফেলিবে। তাহা হইলে এই সঙ্গে ইহার ভিতরের ময়লাও বাহির হইয়া যাইবে। তার পরে উল্টাইয়া দু দিকের উঁচু জায়গায় সংযোগ চিহ্নের ন্যায় দুটো চির দিবে। ইহার দুপাশ হইতে শাদা চামড়ার মত একটু অংশ কাটিয়া ফেলিয়া দিতে হইবে। মেটে মুরগীর পেটের ভিতরেও পুরিয়া দিতে পার অথবা আলু ইত্যাদির ন্যায় আলাদাও রাখিয়া দিতে পার।

রোষ্টের অনুবন্ধন।

—:০:—

দু দিকের ডানা দুই পায়ের ভিতর দিয়া ঢুকাইয়া পাঁজরার ভিতরে বিঁধিয়া দিবে। যদি রোষ্টের গলা রাখিতে চাও তো কাটি-বার দরকার নাই। আর যদি ষ্টাফিং বা পুর পুরিতে চাও তো গলা

ভেঁড়া।

ক = রাং বা পিছনের পা
খ = লয়েন বা পিঠের নিম্নভাগের মাংস (এই জায়গার মাংস খুব ভাল)
গ = লয়েনের শেষ ভাগ
ঘ = পিঠের মাংস
চ = কাঁধ
ঙ = গৰ্দ্দান
ছ = বুক

লেগ্ মাটন বা ভেঁড়ার রাং

ভেঁড়ার সামনের পা ও কাঁধের মাংস

আনিবে। একটা গুণছুঁচ ডানার ভিতর থেকে ঢুকাইয়া ঐ ছালের উপর দিয়া আর একটা ডানার ভিতরে চালাইয়া দিতে হইবে। তাহা হইলে ডানার দিকটা বেশ চওড়া হইয়া থাকিবে। কখন বা গলার ছালটা সেলাই করিয়া দিলেও হয়। এখন বয়েলের মুরগীর মত ইহাতেও পা তুদিকে প্রবেশ করাইয়া ছুঁচ দিয়া বিঁধিয়া দিতে হইবে। এই সব হইয়া গেলে আর একবার গরম করিয়া যেথানে যা খুঁট্টি আছে সব পরিষ্কার করিয়া উঠাইয়া ফেলিবে। মেটে ও গিলা তু দিকে ডানার ভিতরে সাজাইয়া দিবে।

৯৭৫। মুরগী বয়েল।

—:o:—

উপকরণ।—একটি বড় মুরগী, জল তিন পোয়া, তুধ দেড় পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, ময়দা এক কাঁচ্চা. পার্শ্লি তু ডাল, সেলেরি তু ডাল, টাইম এক চিমটী, সির্কা আধ ছটাক।

প্রণালী।—একটি সসপ্যানে মুরগীটা আধসের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। ইহাতে বাগানে মশলা ছাড় প্রায় পাঁচ মিনিট সিদ্ধ হইলে পর মাংস অনেকটা নরম হইয়া যাইবে। নুন তখন দিবে। মিনিট দশ পরে তুধ ঢালিয়া দাও। ইহার মিনিট দশ পরে মুরগীটা উল্টাইয়া পাল্টাইয়া দিবে। এই রকম করিয়া যখন দেখিবে মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া নরম হইয়াছে তখন নামাইবে।

হাঁড়ি হইতে মুরগী উঠাইয়া আলাদা পাত্রে রাখ। আবার ঐ হাঁড়ি চড়াও। ময়দাটা আধ ছটাক জল দিয়া গোল। এখন এই ময়দা, ও সির্কা হাঁড়িতে ঢালিয়া দাও। গ্রেভি গাঢ়

হইয়া আসিলে পর আর একবার মুরগী ইহার উপরে রাখিয়া দু তিন মিনিট ফুটিতে দিয়া নামাইয়া ফেলিবে।

টেবিলে খাইতে দিবার সময় প্রতি সংযোগ স্থলে কাটিবে। এক এক টুকরা মুরগী প্লেটে রাখিয়া ইহার সঙ্গে এক এক শ্লাইস হ্যাম কিম্বা বেকন দিবে।

এক একটা বড় মুরগী সিদ্ধ হইতে প্রায় তিন কোয়ার্টার পর্য্যন্ত সময় লাগিবে।

গুণাগুণ।—কুক্কুটো মধুরো বৃষ্যঃ স্নিগ্ধোষ্ণো বলকৃদ্‌গুরুঃ।

কুক্কুট মাংস মধুর, পুষ্টিকর, স্নিগ্ধ, উষ্ণ, বলকারী ও গুরুপাক।

৯৭৬। আলু দিয়া মুরগী বয়েল।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, আলু চারিটা, বড় পেঁয়াজ চারিটা, ছোট পেঁয়াজ দুইটা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, দুধ আধ পোয়া, তেজপাতা দুইটা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ দু তিনটা, ছোট এলাচ একটা, নেবু একটি, ময়দা এক কাঁচ্চা, জল প্রায় তিন পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট। ছোট আলু হইলে আস্ত রাখিবে। বড় পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ। ছোট পেঁয়াজ লম্বা কুচি কুচি করিয়া কাট।

হাঁড়িতে জল দিয়া মুরগী চড়াও। ইহার যে ফেনার মত গাদ উঠিবে সমস্তটা উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে ইহাতে বাগানে মশলা, তেজপাতা, কুঁচান পেঁয়াজ, গরম মশলা সব দাও। যখন

প্রায় তিন ভাগ সিদ্ধ হইয়া আসিবে অর্থাৎ প্রায় পনর মিনিট পরে ইহাতে নুন, আস্ত আলু ও আস্ত পেঁয়াজ দিবে। আরো মিনিট পনের পরে আলু গুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে, দুধে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। গাঢ় হইয়া আসিলে নেবুর রস দিয়া নামাইবে।

৯৭৭। মুরগীর বুলি।

উপকরণ।—মুরগী একটা, ঘি এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, আলু দশটা, বড় পেঁয়াজ পাঁচটা, ময়দা এক কাঁচ্চা, জল আধসের, তেঁতুল দু গিরা।

প্রণালী।—মুরগীতে আধ ছটাক ঘি এবং নুন মাখাইয়া আধ পোয়া জলের ছিটা দিয়া চড়াইয়া দাও। হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দাও। ক্রমে মুরগী উল্টাইয়া পাল্টাইয়া দিতে দিতে লাল হইয়া আসিলে তখন আলু ও পেঁয়াজ ছাড়িবে। আলুগুলা লাল হইয়া আসিলে জল দিয়া নরম আঁচে চড়াইয়া দিবে। মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে যখন দেখিবে মাংস তিন ভাগ সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে, তখন জলে ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। নুন দিবে। সবটা নাড়িয়া দিয়া এক পোয়া জল দিবে। জল বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে এবং মাংস ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া আসিলে তেঁতুল গুলিয়া তাহার মাড়িটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। দু একবার নাড়িয়া দিয়া নামাইয়া ফেলিবে।

৯৭৮। আদা দিয়া মুরগী বয়েল।

—:o:—

উপকরণ।—মুরগী একটা, সেলেরি দু ডাল, পার্শ্লি দু ডাল, টেমের গুঁড়া দু চিমটী, নুন আধ তোলা, আদা আধ গিরা, পেঁয়াজ ছয়টা, জল তিন পোয়া, আলু চারিটা, ময়দা এক কাঁচ্চা, দুধ এক ছটাক, ভিনিগার আধ ছটাক কিম্বা একটা নেবুর রস।

প্রণালী।—মুরগী পরিষ্কার করিয়া ছাল সমেত রাখ। মুরগীতে রোষ্টের মত করিয়া কাঁটা বিঁধিয়া রাখ।

সেলেরি, পার্শ্লি ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া রাখ। আদা ও দুটী পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ-খানা করিয়া কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ।

একটা হাঁড়িতে মুরগী তিন পোয়া জল দিয়া চড়াও। তাহাতে বাগানে মশলা, আদা ও পেঁয়াজ চাকা ছাড়। আলু দাও। মিনিট পনের পরে মাংস অনেকটা সিদ্ধ হইয়া আসিলে আস্ত পেঁয়াজ কয়টী দেবে। আলু এবং মাংস ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া আসিলে দুধে ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। ফুটিয়া উঠিলে ভিনিগার বা নেবুর রস দাও। নুন দাও। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

৯৭৯। টোমাটো চিকন রোষ্ট।

—:o:—

উপকরণ।—একটি চিকন, দুইটী বিলাতী বেগুণ, রুটী এক শ্লাইস, আলু চারিটী, ছোট পেঁয়াজ একটি, ঘি এক ছটাক, জল তিন

প্রণালী।—যেমন রোষ্টের মুরগী ড্রেস করিতে হয় সেই রকম করিয়া এই চিকন ও ড্রেস করিবে।

রুটী শ্লাইসটা পাশার মত চার কোণা করিয়া কাট। আলু আট টুকরা কাট। পেঁয়াজ কিমা কর। বিলাতী বেগুণ কিমা কর।

আধ ছটাক ঘি চড়াও। রুটী মুচ্‌মুচে করিয়া ভাজিয়া উঠাও। তারপরে আলু কষিয়া উঠাও।

বাকী ঘি ইহাতেই ঢালিয়া দাও। মাংস ছাড়। নুন দিয়া ঢাকা দাও। মাঝে মাঝে খুলিয়া কাঁটা দিয়া বিঁধিয়া দিবে এবং উল্টাইয়া দিবে। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে হাঁড়ি নামাইয়া কেবল মাংসটী উঠাইয়া একটি ডিসে রাখিয়া দাও; আর ইহার গ্রেভি হাঁড়িতেই থাকুক। মাংসের চারিধারে ভাজা রুটীগুলি সাজাইয়া দাও।

আবার ঐ হাঁড়ি চড়াও। হাঁড়িতে মাংসের যে গ্রেভি আছে তাহাতেই পেঁয়াজ কিমা ছাড়। একটু লাল হইয়া আসিলে মুরগীর মেটে কিমা করিয়া দিবে। মিনিট দুই পরে বিলাতী বেগুণ ছাড়িয়া এক চুটকি নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দিবে। কষিতে থাক। প্রায় মিনিট পাঁচ পরে জল ঢালিয়া দিবে। দেড় ছটাক আন্দাজ ঝোল থাকিলে পর নামাইবে এবং মাংসের উপরে এই সসটা ঢালিয়া দিবে।

৯৮০। মুরগী রোষ্ট।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, ঘি এক ছটাক, নুন সিকি তোলা, আলু সাতটী, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—মুরগী পূর্ব্বোক্ত নিয়মানুসারে সাফ কর। সব সময়ে ছুঁচ দিয়া না বিঁধিলেও চলে। দুটো পা একটা সুতা দিয়া বাঁধিয়া দিবে তাহা হইলে পা আর খুলিয়া যাইবে না।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া ধুইয়া রাখ।

এবারে হাঁড়িতে ঘি দিয়া মাংস ছাড়। মধ্যে মধ্যে কাঁটা দিয়া বিঁধিয়া উল্টাইয়া দিবে।

মাংস যখন বেশ লাল হইতে আরম্ভ হইয়াছে প্রায় সিকি ভাগ সিদ্ধ ও হইয়া গিয়াছে দেখিবে তখন আলু ও নুন দিবে। মাংস বেশ লাল হইয়া আসিলে জল দিবে। মাংস ও আলু সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে দেখিলে প্রায় আধ ছটাক চিনির রং ইহাতে ঢালিয়া দিবে। সমুদয় জল মরিয়া যখন মাংস লাল ঘিয়ের উপরে থাকিবে তখন নামাইবে।

৯৮১। চিকন রোষ্ট।

——:o:——

উপকরণ।—ঘি এক কাঁচ্চা, আলু দুইটা, জল দেড় পোয়া, নুন তিন আনি ভর, চিকন একটা।

প্রণালী।—হাঁড়িতে এক কাঁচ্চা ঘি দিয়া চিকন ছাড়। একটু জল দাও। মাঝে মাঝে এক একবার উল্টাইয়া দাও। আবার

একটু জল দাও। অল্প লাল হইয়া আসিলে আলু দিবে। আলু কষিয়া জল দিবে। নুন দাও। মাংস ও আলু ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে তবে নামাইবে।

ইহা ছেলেদের খাদ্য এবং রোগীর পথ্য।

৯৮২। মুরগী গ্রীল।

উপকরণ।—আদা এক তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, দই এক ছটাক, ঘি এক ছটাক, নুন আধ তোলা, মুরগী একটা, জল আধ সের।

প্রণালী।—মুরগী সাফ কর। এখন ইহা আদা ও পেঁয়াজের রস, দই, নুন, ঘি দিয়া ভিজাইয়া রাখ। প্রায় এক ঘণ্টা ভিজিলে পর হাঁড়িতে ঢালিয়া উনানে চড়াইয়া দিবে। প্রায় পনের মিনিট ধরিয়া মুরগী কষ। বেশ লাল হইয়া আসিলে জল দিয়া দমে রাখিবে। আস্তে আস্তে বেশ নরম হইয়া সিদ্ধ হইয়া যাইবে।

৯৮৩। মুরগীর ফার্সি গ্রীল।

উপকরণ।—একটি মুরগী, পার্শ্লি সেলেরি দু তিন ডাল, পেঁয়াজ দুটী, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, সির্কা আধ ছটাক, নুন প্রায় দুয় আনি ভর, ঘি আধ ছটাক, আলু চারিটা, জল আধ সের।

অনুবন্ধন।—মুরগীর পালকাদি সাফ কর। তার পরে ছুরি দিয়া মুরগীর পিঠের দিক হইতে মাংস খুলিতে খুলিতে ডান্‌কার কাছে আসিবে। হাড় হইতে মাংস চাঁচিবার সময় ডান্‌কা দুটাও মাংসের উপরে লাগাইয়া খুলিয়া লইয়া যাইবে। তার পরে ক্রমে পাঁজরের দিকের মাংস খুলিয়া ক্রমে বুকের কাছে আসিয়া পড়িতে হইবে। বুকের হাড়ের কাছে আসিয়া হাড়টা সবশুদ্ধ টানিলেই মাংস হইতে হাড় খুলিয়া আসিবে, অথচ হাড়গুলি ও আস্ত থাকিবে। তার পরে পায়ের সব মাংস খুলিয়া হাঁটুর কাছে আনিবে। রাংয়ের হাঁটু ছুরি দিয়া ভাঙ্গিয়া ফেলিয়া ক্রমে তার মাংস খুলিয়া লইয়া হাড় বাহির করিয়া ফেল। এই প্রকারে সমস্ত মুরগীর হাড়টা বাহির করিয়া কেবল মাংসটুকু রাখিতে হইবে। হাড়ের মধ্যে কেবল দুই ডান্‌কা আর দুই হাঁটুর কব্জী দুটা থাকিবে। এখন একটা ছুঁচ ডান্‌কার ভিতর দিয়া বিঁধাও। আর একটা ছুঁচ পায়ের ভিতর দিয়া বিঁধাইবে। ইহা ঠিক একটা হাতের থাবার মত দেখিতে হইবে। দুই ডান্‌কার একদিকে পাতরি ও আর এক দিকে কলিজা বসাইয়া দিবে।

প্রণালী।—বাগানে মশলা ও পেঁয়াজ কিমা কর। ইহার সহিত সির্কা, গোলমরিচ গুঁড়া, নুন সব একত্রে মিশাও। তারপরে ইহাতে মাংস ভিজাইয়া রাখ।

আলু মোটা চাকা কাট।

হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া আলুগুলি প্রথমে ভাজিয়া উঠাও। তারপরে ইহাতেই মাংস ছাড়, বাসনে মাংসের মশলাদি

মিনিট পনের পরে যখন জল একটু মরিয়া আসিবে তখন আস্তে আস্তে নাড়িতে থাকিবে। মাঝে মাঝে জল ছিটা দিতে থাকিবে। কষিতে কষিতে যখন বেশ লাল হইয়া আসিবে তখন বাকী যে জলটুকু থাকিবে ঢালিয়া দিবে। এই জল মরিয়া গেলে কেবল মাত্র অল্প লাল সসের মত থাকিলে তবে নামাইয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলু ভাজা, সসা বা মূলার স্যালাড প্রভৃতি শবজী খাইতে দিবে।

৯৮৪। মুরগীর হিন্দুস্থানী কাবাব।

—:০:—

উপকরণ।—একটি বড় মুরগী, আলু চার পাঁচটী, দই এক ছটাক, কিসমিস এক ছটাক, বাদাম আধ ছটাক, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, ছোট এলাচ দুইটী, লঙ্গ চার পাঁচটী, দারচিনি আধ তোলা, গোল মরিচ দশ বারটী, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—প্রথমে রোষ্টের মুরগীর মতন করিয়া সাফ কর। আলুর খোসা ছাড়াইয়া অর্দ্ধেক করিয়া কাট।

কিসমিস, বাদাম, কাঁচা লঙ্কা, ছোট এলাচ, লঙ্গ, দারচিনি, গোল-মরিচ সব মিহি করিয়া একত্রে পিষিয়া রাখ। এখন এই পেষা মশলার সহিত দই আর নুন মিশাও। মুরগীর পেটের ভিতরে এই মশলার পুর দাও। আর যে মশলা বাকী থাকিবে তাহা মুরগীর উপরে মাখাইবে।

এখন হাঁড়িতে ঘি চড়াও। আলু কষিয়া উঠাও। এইবারে ঐ ঘিয়ের উপরেই মুরগী ছাড়িবে। হাঁড়ি ঢাক। পাঁচ সাত মিনিট পরে একবার ঢাকনা খুলিয়া নাড়িয়া দিবে। তারপরে কখন বা হাঁড়ি খুলিয়া রাখিতে হইবে কখন বা ঢাকিয়া দিতে হইবে। বরাবর লক্ষ্য থাকিবে যেন মুরগীতে দাগ লাগিয়া না যায়। যখন দেখিবে হাঁড়িতে দাগ লাগিয়া লাগিয়া যাইতেছে তখন একটু একটু জলের ছিটা দিয়া উণ্টাইয়া পাণ্টাইয়া দিবে। এই প্রকারে মাংসে প্রায় দেড় পোয়া জল খাওয়াইবে। এই কাবাব প্রস্তুত হইতে প্রায় চল্লিশ মিনিট সময় লাগিবে। এই কাবাবের রং ঝলসান মাংসের ন্যায় দেখিতে হইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত বেশনী রুটী, চাপাটী, আলু সিদ্ধ, তেলে বি মির্চা, লঞ্জি দিতে হয়।

৯৮৫। মুরগীর আর্ম্মানী কাবাব।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটা, আলু আটটা, পেঁয়াজ ছয়টা, আদা এক তোলা, জল এক ছটাক, নুন আধ তোলা, ঘি তিন কাঁচ্চা, কিসমিস এক কাঁচ্চা, বাদাম আটটা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ ও আলু আস্ত ছাড়াইয়া রাখ। মুরগী কাবাবের মত করিয়া অনুবন্ধন কর। দুটি পেঁয়াজ ও আদা ছেঁচিয়া রাখ। কিসমিস বাছিয়া ধুইয়া রাখ। বাদাম লম্বা কুচি কাট।

একটি হাঁড়িতে তিন কাঁচ্চা ঘি চড়াও। আস্ত আলু ও পেঁয়াজে একটু নুন মাখিয়া ঘিয়ে লাল করিয়া কষ। সাত আট মিনিট

পরে কষা হইলে হাঁড়ি নামাইয়া এগুলি ঢালিয়া ফেলিবে। এই ঘিয়ে এখন মুরগী ছাড়। ইহাতে আদা পেঁয়াজের রস দাও। দশ মিনিট কষিয়া এক ছটাক জল দাও। নুন দাও। এই সময়ে আলু, পেঁয়াজ, আস্ত কিসমিস ও বাদাম কুচি ছাড়। আর একটু জল দিয়া ঢাকা দাও। সব সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। ঘিয়ের উপরে থাকিবে।

৯৮৬। মুরগীর হাঁড়ি কাবাব।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, শুক্না লঙ্কা একটা, ধনে দুয়ানি ভর, হলুদ আধ গিরা, দই আধ পোয়া, লঙ্গ দুইটা, ছোট এলাচ দুইটা, দারচিনি দুয়ানি ভর, ঘি আধ পোয়া, নুন আধ তোলা, আলু চারিটা, জল আধ সের, কিসমিস কুড়ি পঁচিশটা, বাদাম সাত আটটা।

প্রণালী।—রোষ্টের মুরগীর মত ইহার অনুবন্ধন করিতে হইবে।

আদা, পেঁয়াজ, লঙ্কা, ধনে ও হলুদ একত্রে পিষিয়া রাখ। কিসমিস ধুইয়া রাখ। বাদাম ভিজাইয়া খোসা ছাড়াও এবং লম্বাকুচি কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট।

মুরগীতে বাঁটা মশলা, দই ও নুন মাখিয়া আধ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। গরম মশলা আস্ত ছাড়। মুরগী লাল করিয়া কষ। আলু ও এই সঙ্গে কষ। ক্রমে ক্রমে জল দাও। মাংস রাঁধিবার সময় বরাবর দুই তিনবারে জলটা দিবে। মুরগী সিদ্ধ হইয়া আসিলে

তখন কিসমিস ও বাদাম দিবে। তার পরে চিনির রং * দিয়া নামাইবে।

৯৮৭। মুরগীর কাবাবনোসি।

উপকরণ।—একটি মুরগী, পেঁয়াজ বারটা, শুক্না লঙ্কা দুইটি, আদা এক তোলা, হলুদ তিন গিরা, আলু আটটা, নুন পোন তোলা দই আধ পোয়া, জল পাঁচ ছটাক, ঘি আধ পোয়া, কাসুন্দি এক ছটাক।

ত্রীলের অনুবন্ধন।—মুরগী গরম জলে ডুবাইয়া সাফ কর। পিঠের ঠিক মধ্যস্থানে চির। তারপরে পেটের দিক উল্টাইয়া ফেল এখন পায়ের গোড়ার ছালে ছুরি বিঁধাইয়া আঙ্গুলের মাথার মত চওড়া করিয়া দুইটা গর্ত্ত কর। ঐ গর্ত্তের ভিতরে দুধারের পা প্রবেশ করাইয়া দাও। ডানকার গোড়াটাও পায়ের নীচে চাপিয়া রাখ। ঐ ডানকার মধ্যে এক দিকে কলিজা ও আর এক দিকে গিলা রাখিয়া দাও। এখন একটা বাঁশের কাঠি দিয়া পিঠ, দুধারের ডানকা ও বুক গাঁথিয়া ফেল। তাহা হইলে রাঁধিবার সময় ও ঠিক এই প্রকার চেপটা হইয়া থাকিবে। আর কুঁচাইয়া যাইবে না।

প্রণালী।—এইবারে রাঁধ। আধ গিরা আদা, তিনটী পেঁয়াজ পিষিয়া এক ছটাক দই ও আধ তোলা নুনের সহিত মিশাইয়া মুরগীর দুই পিঠে ভাল করিয়া মাখ।

---

* ৯৪৮ পৃষ্ঠায় "চিনির রং" দেখ।

তিনটী পেঁয়াজ, আধ তোলা আদা, শুষ্ক লঙ্কা, হলুদ পিষিয়া রাখ।

ছয়টী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া লম্বা দিকে আধখানা কর।

এক ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজের কুচি ভাজ। উঠাও। আলু ছাড়। আলু ও বেশ বাদামী অথচ ধারে ধারে একটু লাল রং লাগিয়াছে দেখিলে বুঝিবে ঠিক হইয়াছে; তখন সিকি তোলাটাক নুন ইহাতে দিবে। দু তিনবার নাড়িয়া আলু উঠাইবে। এই ঘিয়েতেই মশলা—মাখা মুরগী ছাড়। তারপর ঐ বাসনটা এক ছটাক জল দিয়া ধোও এবং ঐ জল ইহাতে ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। মিনিট পাঁচ পরে মুরগীটা একবার নাড়িয়া দাও। মিনিট পাঁচ সাত অন্তরে ইহাতে কাঁটা বিঁধিবে। উল্‌টাইয়া পাল্‌টাইয়া লাল করিবে। প্রায় মিনিট পঁচিশ পরে লাল হইয়া গেলে নামাইবে। ইহা হইতে মুরগীটা উঠাইয়া আলাদা একটি পাত্রে রাখিয়া দাও।

এখন ঐ হাঁড়িতেই আর এক ছটাক ঘি ঢালিয়া দাও। ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে উহাতে বাঁটা মশলা, এক ছটাক দই, আধ তোলা নুন ও দেড় ছটাক জল ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। মিনিট পাঁচ পরে ঢাকা খুলিয়া নাড়িয়া দাও। তিন চার মিনিট অন্তর একবার করিয়া নাড়িয়া আবার ঢাকিয়া দিবে। পাছে লাগিয়া যায় সেইজন্য মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিতে হইবে। মিনিট দশ বার কষিতে কষিতে যখন মশলা বেশ লাল হইয়া আসিয়াছে দেখিবে তখন আধ পোয়া জলে কাসুন্দি গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। একবার নাড়িয়া

তার পরে কষা মুরগী ও ইহাতে ছাড়িবে। দু একবার নাড়াচাড়া করিয়া তার পরে আলু ভাজা দিবে। ঘিয়ের উপরে রাখিয়া নামাইবে।

৯৮৮। মুরগীর মোগলাই কাবাব।

—:০:—

উপকরণ।—দই এক ছটাক, আদা এক তোলা, শুক্না লঙ্কা তিনটী, পেঁয়াজ সাতটা, ধনে, গোল মরিচ ও জিরা তিন মিশাইয়া এক কাঁচ্চা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ দুইটা, ছোট এলাচ একটা, ঘি দেড় ছটাক, মুরগী একটি, কিসমিস আধ ছটাক, নুন আধ তোলা, নেবুর রস আধ ছটাক, বড় পেঁয়াজ দেড় ছটাক।

প্রণালী।—দেড় ছটাক পেঁয়াজ ভাজিবার জন্য কুচাও। এখন শুক্না লঙ্কা তিনটা, ছোট সাতটা পেঁয়াজ, মিশান ধনে, গোলমরিচ ও জিরা, দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ সব মিহি করিয়া পিষ। হাঁড়িতে দেড় ছটাক ঘি চড়াও। কুঁচান পেঁয়াজগুলি ভাজ। মিনিট সাত লাগিবে। এখন ইহা হইতে এক ভাগ ভাজা পেঁয়াজ রাখিয়া দাও; আর তিন ভাগ পেঁয়াজ শিলে পিষিয়া লও। এইবারে পেষা মশলার সহিত ভাজা পেঁয়াজ বাঁটা, দই মিশাইয়া রাখিয়া দাও।

এখন সব মিশান মশলার সহিত কিসমিস ও নুন মিশাইয়া মুরগীর পেটের ভিতরে পুর দাও। পুর ভরিয়া যে সব মশলা বাকী থাকিবে মুরগীর গায়ে মাখাও। এখন উপরের গর্ত্ত দিয়া গলাটা বুকের ভিতরে ঢুকাইয়া দাও।

হাঁড়িতে বাকী পেঁয়াজ-ভাজা ঘিটা চড়াইয়া দাও। ইহাতেই মুরগী ছাড়। হাঁড়ি দমে চড়াও। মিনিট দশ পরে ইহাতে আধ ছটাক নেবুর রস দাও। হাঁড়ি ভাল করিয়া ঢাকিয়া দমে চড়াইয়া রাখ। মিনিট কুড়ি পরে ইহা ঠিক হইয়া যাইবে।

৯৮৯। মুরগীর কোর্ম্মা কাবাব।

——:০:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, হলুদ এক গিরা, ধনে এক তোলা, পেঁয়াজ চারিটী, বড় এলাচ চারিটী, লঙ্গ বারটা, শুক্না লঙ্কা বারটা, নুন প্রায় পোন তোলা, পোস্তদানা এক ছটাক, ভাজা ছোলার ডাল এক ছটাক, ঘি আধ পোয়া, ছোট করোলা চারিটা, রশুন দুই কোয়া, শুক্না লঙ্কা চারিটা, দই এক ছটাক, জল আধ সের।

প্রণালী।—মুরগী সাফা করিয়া রাখ। ইহার ভিতর খুব ভাল করিয়া ধুইবে। পেঁয়াজ কুচি কাট।

করোলার খোসা ছাড়াইয়া বিচি বাহির করিয়া নুন মাখিয়া রাখ। করোলা আস্ত থাকিবে। করোলার জল বাহির হইলে পর রগড়াইয়া ধোও।

হলুদ, ধনে, রশুন, শুক্নলঙ্কা একত্রে মিহি পিষিয়া রাখ। এই কোর্ম্মার মশলা।

করোলার ভিতরে পুর দাও। সুতা দিয়া বাঁধ। করোলাগুলি মুরগীর পেটের ভিতর ভরিয়া দাও। আরও যে সকল মশলা বাকি আছে, সেগুলিও ইহার পেটের ভিতর পুরিয়া দাও।

এখন মুরগী ভাল করিয়া বাঁধ।

আবার আধ পোয়া ঘি চড়াও। কোর্ম্মার মশলা ছাড়। লাল করিয়া কষিয়া দই ঢালিয়া দাও। বেশ লাল হইলে মুরগী ছাড়িবে। জলের ছিটা দিয়া কষিতে কষিতে মুরগী লাল হইয়া যাইবে তখন সিদ্ধ হইবার মত প্রায় আধ সের জল ঢালিয়া দিবে। মুরগী সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং জল মরিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে।

৯৯০। মুরগীর ক্রাম্ব রোষ্ট।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটী, বিস্কুটগুঁড়া আধ পোয়া, ঘি এক ছটাক, জল দেড় পোয়া, নুন আধ তোলা।

অনুবন্ধন।—মুরগী পালকশুদ্ধ গরম জলে ডুবাইয়া তার পরে ইহার পালকগুলি রগড়াইয়া রগড়াইয়া উঠাইয়া ফেল। আঁতরি বাহির করিয়া ফেল। (পূর্ব্বে যে নিয়মে বাহির করিতে বলা হইয়াছে সেই নিয়মে করিবে।) ইহার কলিজা ও পাতরি রাখিয়া দাও। গলা কাটিয়া ফেল। দুধারে ছুঁচ সুতা দিয়া সেলাই কর। ভাল করিয়া মুখ দুইটা মুচড়াইয়া পায়ের ভিতরে ঢুকাইয়া দাও। তার পরে দুইটা গুণছুঁচ দিয়া উপরে ডান্‌কা আর নীচে পায়ের ভিতরে বিঁধিয়া দিবে। তাহা হইলে মুরগীর গড়ন ঠিক এক সমান হইয়া থাকিবে। তার পরে দুই ডান্‌কার ভিতরে এক দিকে কলিজা ও এক দিকে পাতরি রাখিবে।

প্রণালী।—দেড় পোয়া জলে মুরগীটা অল্প সিদ্ধ করিয়া লও। এখন বুকে পিঠে সিক দিয়া গাঁথ। কাঠের কয়লার আগুণে রোষ্ট কর।

এক এক দিক এক একটু লাল হইতেছে দেখিলে অমনি ঘি ছিটা দিবে। সঙ্গে সঙ্গে বিস্কুটগুঁড়া ও ছিটা দিবে। যেন ক্রমে চারিধারে বিস্কুটগুঁড়াতে ঢাকিয়া যায়।

ক্রমাগত মুরগী ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ঘি ছিটা দিয়া ক্রাম্ব মারিবে। যখন দেখিবে চারিধারে ক্রাম্বে ভরিয়া গিয়াছে আর বেশ বাদামি রংএর হইয়াছে তখন নামাইবে।

৯৯১। মুরগীর পোলাও।

উপকরণ।—মুরগী একটি, চাল এক মুঠি, কিসমিস বারটী, পেঁয়াজ দুটী, লঙ্কা দুটী, ছোট এলাচ একটা, দারচিনি দুয়ানি ভর, ঘি দেড় ছটাক, বাদাম চারিটি, নুন প্রায় দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—কিসমিস ধুইয়া বাছিয়া রাখ। বাদাম ভিজাইয়া খোসা ছাড়াও এবং লম্বা কুচি কাট।

পেঁয়াজের লম্বা কুচি কাট। চালগুলি ধুইয়া একটি কুলাতে ছড়াইয়া দাও। জল ঝরিয়া যাইবে।

প্রথমে আধ ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও। এখন এই ঘিয়ে কিসমিস ভাজিয়া উঠাও। তার পরে লঙ্গ, ছোট এলাচ ও দারচিনি ছাড়। যখন ইহার খোসবো বাহির হইবে চাল ছাড়িবে। চাল ভাজিতে ভাজিতে যেই ফুট্‌ফুট্‌ করিয়া ফুটিতে থাকিবে নামাইবে। এক ছটাক জল দাও। বাদাম, কিসমিস দাও। জলটুকু মরিয়া গেলে নামাইবে। এখন ইহাতে পেঁয়াজ ভাজা মাখ। এক চিমটি নুন মাখ। এবারে মুরগীর পেটের ভিতর এই

চাল পোয়। মুরগীর দুধারে কাঠি বিঁধ অথবা সেলাই করিয়া দাও।

এবারে একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াইয়া মুরগী ছাড়। মুরগীটা কষিয়া অল্প লাল করিয়া তারপরে আড়াই পোয়া জল দিয়া দমে চড়াইয়া দাও। প্রায় পঁচিশ মিনিটে সিদ্ধ হইবে। তারপরে জল মরিয়া গেলে আবার বেশ লাল করিয়া তবে নামাইবে।

৯৯২। আণ্ডা কাবাব।

উপকরণ।—বাগানে মশলা সাত আট ডাল, বড় পেঁয়াজ ছয়টা, আদা এক তোলা, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, রুটী দুই শ্লাইস, হাঁসের ডিম পনেরটা, ময়দা তিন ছটাক, বিস্কুটগুঁড়া আধ পোয়া, ঘি তিন ছটাক। নুন প্রায় ছয় আনি ভর, কিমা মাংস এক ছটাক।

প্রণালী।—বাগানে মশলা, তিনটী পেঁয়াজ, আধ তোলা আদা, দুটি কাঁচা লঙ্কা এক সঙ্গে কিমা কর। ইহার সহিত গোলমরিচ গুঁড়া, গরম মশলা গুঁড়া ও নুন মিশাইয়া রাখ।

কিমা মাংস মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

তিনটি পেঁয়াজ, আধ তোলা আদা, শুক্না লঙ্কা দুটি একত্রে পিষিয়া রাখ। দুই শ্লাইস রুটীর ছিল্কা ছাড়াইয়া তারপরে ইহার শাঁস টুকরা টুকরা কর।

এখন এই রুটি, মশলা বাঁটা, বাঁটা মাংস, কিমা মশলা, আর চৌদ্দটা ডিমের শফেদি ও কুসুম সব একত্রে ভাল করিয়া মাখ।

ডিমের খোলাগুলির মুখ অল্প গোল করিয়া ভাঙ্গিতে হইবে। কারণ ঐ ডিমের খোলার ভিতরে পুর ভরিতে হইবে।

ডিমের খোলার ভিতরে পুরোপুরি করিয়া পুর ভর। এখন একটি গাঢ়া বাসনে ডিমগুলিকে ঠিক খাড়া করিয়া রাখ।

ময়দা বেশ আঠা আঠা করিয়া মাখ। ময়দা মাখা হইলে চৌদ্দ ভাগ কর। এক এক ভাগ দিয়া এক একটা ডিমের মুখ বন্ধ করিয়া দাও।

আধ হাঁড়ি জল চড়াও। জল খুব ফুটিতে থাকিলে ডিমগুলি ছাড়িবে। দশ পনের মিনিটের মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাইবে।

৯৯৩। দুধ দিয়া মটন রোষ্ট।

—:o:—

উপকরণ।—মটনের রাংএর মাংস এক সের, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি এক ছটাক, জল আধ সের, ময়দা এক কাঁচ্চা, নুন প্রায় আধ তোলা, লঙ্গগুঁড়া দুয়ানি ভর, দুধ তিন পোয়া।

প্রণালী।—মাংস সাফ করিয়া তাহাতে নুন, গোল মরিচগুঁড়া ও লঙ্গগুঁড়া মাখাও। একটী বাটীতে তিন পোয়া দুধ এক পোয়া জল মিশাইয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। ঘি গরম হইয়া আসিলে মাংস ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। ইহার জল ইহাতেই মরিয়া গেলে পর একটু একটু করিয়া ঐ দুধ জল ছিটা দিবে আর লাল করিতে থাকিবে।

ততবার ময়দা ও ছিটা দিবে। এইরূপে এই ময়দা ও দুধ জলটা সব মাংসতে খাওয়াইবে। বরাবর নরম আঁচে চড়াইয়া রাখিবে। প্রায় তিন কোয়ার্টার নরম আঁচে থাকিবে। তারপরে ইহাতে আরো দেড় পোয়া আন্দাজের জল দিয়া কুড়ি পঁচিশ মিনিট তেজ আঁচে সিদ্ধ হইতে দিবে। নুন দাও। নরম আঁচে মাংস যেমন নরম হইবে তেমনি ইহা সুস্বাদুও হইবে।

৯৯৪। পাঁটার গ্রীল।

—:০:—

উপকরণ।—পাঁটা এক সের, দই এক পোয়া, পেঁয়াজ তিনটী, আদা এক তোলা, নুন আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, জল দেড় সের, আলু চারিটী।

প্রণালী।—পাঁটার ছাল রগাদি সাফ করিয়া ফেল। ইহার যে গাঁধর চর্ব্বি আছে তাহাও বাহির করিয়া ফেল। এখন ডুমা ডুমা করিয়া কাট। ধোও। আলুগুলি আধ খানা করিয়া কাট। পেঁয়াজ ও আদা ছেঁচিয়া রাখ। মাংসতে পেঁয়াজ ও আদার রস, দই, নুন মাখিয়া প্রায় দু তিন ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ।

তারপরে হাঁড়িতে মশলা সমেত মাংস ঢালিয়া তাহার উপরে ঘি ঢালিয়া দাও। হাঁড়ির মুখ ঢাক। এখন আগুনে চড়াও। আগুনে চড়াইলে ইহার জল বাহির হইবে। নরম আঁচে চড়াইয়া দিলে এই জলেই সিদ্ধ হইয়া যাইবে। সমুদয় জল ইহাতেই শুকাইয়া গেলে পর খুব লাল করিয়া কষ। তারপরে আধ সেরটাক

জল ঢালিয়া দিবে। আলু দিবে। আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে।

৯৯৫। মটন রোষ্ট।

—:o:—

উপকরণ।—একটি লেগমটন (ছয় কি সাত পোয়া ওজনের), ঘি দেড় ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, জল সাড়ে চার পোয়া।

প্রণালী।—মটন আনিয়া তাহার নীচের হাড়টা এক আঙ্গুল সমান ভাঙ্গিয়া ফেলিবে। হাড়ের মাংসটা চাঁচিয়া উপরদিকে উঠাইয়া দিবে। লেগের কবজীর ডুমা হাড়টা বাহির করিয়া ফেলিবে। তাহা হইলে মটন লেগ আর আড়ষ্ট হইয়া যাইবে না আপনা হইতেই ইহার হাড় মোড়া যাইবে।

একটি বড় হাঁড়িতে দেড় ছটাক ঘি দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও। আধ পোয়াটাক জল দাও। হাঁড়ি ঢাক। মিনিট কুড়ি ত্রিশ পরে মাংস কাঁটা মারিয়া উল্টাইয়া দাও। এখন মাঝে মাঝে ক্রমাগত কাঁটা মারিয়া উল্টাইয়া দিতে হইবে। মাংসর আপনার জলটা আপনি মরিয়া যাইলে পর এবং ক্রমে বেশ তামার ন্যায় রং হইয়া আসিলে ইহাতে প্রায় এক সের জল দেবে। নুন দাও। দমে রাখ। এই জল মরিয়া গিয়া ঘিয়ের উপরে বেশ লাল হইয়া থাকিলে নামাইবে। প্রায় দু ঘণ্টা লাগিবে।

৯৯৬। পাঁটার রোষ্ট।

——:০:——

উপকরণ।—মাংস আধ সের, নুন দুয়ানি ভর, জল প্রায় তিন পোয়া, ঘি দেড় কাঁচ্চা।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া নুন, ঘি এবং ছটাক তিন জল দিয়া চড়াইয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। ইহার জল বাহির হইলে পর দমে চড়াইবে। মাঝে মাঝে কাঁটা মারিয়া উণ্টাইয়া দিবে। ক্রমে ইহার জল ইহাতে মরিয়া গেলে ভাল করিয়া লাল কর। তারপরে আবার আধ সের জল দাও। এই জল মরিয়া গিয়া ঘোর তামাটে রংএর সস হইয়া আসিলে নামাইবে।

প্রায় পাঁচ কোয়ার্টার সময় লাগিবে।

৯৯৭। পছন্দ কাবাব।

——:০:——

উপকরণ।—মটনের মাংস এক সের, টক দই দেড় পোয়া, পেঁয়াজ তিনটী, আদা এক তোলা, শুক্না লঙ্কা চারিটী, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—মাংস বড় ডুমা করিয়া কাট। পেঁয়াজ, আদা, শুক্না লঙ্কা, গোলমরিচ একত্রে পিষিয়া রাখ।

মাংসের সহিত এই বাঁটা মশলা, দই, নুন, ঘি একত্রে মাখ। মাংস প্রায় দুই ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ।

তারপরে মাংসগুলি সিকে গাঁথিয়া কাঠের কয়লার আগুনে সেঁকিবে। সিক যত ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া দিবে, সঙ্গে সঙ্গে বাসনে যে

সকল মশলা থাকিবে উঠাইয়া ঐ মাংসের উপরে ছ্যাঁক ছ্যাঁক করিয়া দিবে। যখন মাংস পোড়া পোড়া অল্প কাল রং হইয়া আসিবে তখন সিক হইতে খুলিয়া ফেলিবে। এই মাংস অতিশয় নরম ও মোলায়েম হয়।

ভোজন বিধি।—ইহার সহিত খাইবার জন্য বড় আলু সিদ্ধ করিতে হইবে। আর বাঁকা খানা রুটী দিবে।

৯৯৮। মটনের কলার।

—:০:—

উপকরণ।—মটনের শোলডার বা কাঁধের মাংস এক সের, ছোট পেঁয়াজ সাতটী, কাঁচালঙ্কা আটটী, পার্শ্লি দুই ডাল, সেলেরি ছোট দু ডাল, দই এক ছটাক, সির্কা প্রায় এক ছটাক, গরম মশলার গুঁড়া প্রায় আধ তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, আদা এক তোলা, জল প্রায় সাত পোয়া, পাটনাই পেঁয়াজ পাঁচটী, পার্শ্লি পাতা তেইশটী, সেলেরির পাতা তেইশটী, ঘি ছয় কাঁচ্চা, আলু ছয়টী, আদা আধ কাঁচ্চা।

প্রণালী।—মটনের কাঁধের মাংসের সমুদয় হাড় বাহির করিয়া ফেল। এই হাড় পরে কাজে লাগিবে। মাংসটা বেশ সমান চেপটা করিয়া লইবে। ইহা হইতে যে কুচা মাংস বাহির হইবে তাহা আলাদা রাখ। এই কুচা মাংসের চর্ব্বি রগাদি ছাড়াইয়া সাফ কর। তারপরে কিমা কর।

চারিটী পেঁয়াজ, পাঁচটী কাঁচা লঙ্কা, দু ডাল পার্শ্লি, দু ডাল সেলেরি একত্রে কিমা কর। এই কিমা মশলার সহিত দই, সির্কা, গরম

মশলার গুঁড়া, নুন একত্রে মিশাইয়া শেষে কিমা মাংস ইহাতে মিলাইবে। শেষে গোলমরিচ গুঁড়া মিশাইবে। এই কলরের জন্য পুর করা হইল। তিনটী পেঁয়াজ চাকা কাট। আদা চাকা কাটিয়া রাখ।

এখন মাংসের ভিতর দিকে লম্বা ভাবে পুর রাখ। মাংস ভাল করিয়া গুড়াইয়া ফেল। তারপরে সূতা দিয়া ভাল করিয়া বাঁধ অথবা ছুঁচ সুতা দিয়া চারি ধার খুব ভাল করিয়া সেলাই করিয়া দাও। যেন মাংসের পুর কিছুতেই বাহির হইয়া না যায়।

এবারে একটী হাঁড়িতে ঐ হাড় গুলি, পেঁয়াজ ও আদা চাকা এবং ছয় পোয়া জল রাখিয়া চড়াইয়া দাও। প্রায় সাড়েতিন পোয়া আন্দাজ জল থাকিতে নামাইবে। এই সুরুয়া দিয়াই কলার সিদ্ধ করিতে হইবে।

এবারে সসের জন্য তিনটী কাঁচা লঙ্কা, তেইশটী পার্শ্লি পাতা ও তেইশটী সেলেরির পাতা কিমা কর। পাটনাই পেঁয়াজ কয়টী ডুমা বানাও।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া কুচি কাট।

এক ছটাক ঘি চড়াও। মাংস ছাড়। মাংসের বাসনটা ধুইয়া আধ পোয়া জল দাও। জল টুকু মরিয়া গিয়া বেশ লাল হইয়া আসিলে নামাইবে।

আবার এক কাঁচ্চা ঘি চড়াও। আলু ভাজিয়া উঠাও। উহাতেই সসের মশলা গুলি ছাড়। মশলা অল্প কষা হইলে ময়দা ছাড়িবে। ময়দা তিন চারিবার নাড়িয়া তবে লাল করিয়া কষ, তারপরে ইহাতে কলার ছাড়। সুরুয়া ঢালিয়া, নুন গোলমরিচ গুঁড়া ও

গরমমশলার গুঁড়া দাও। মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং রসটা বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে তবে নামাইবে।

৯৯৯। মটনের পকসন্দ কাবাব।

—:০:—

উপকরণ।—একটা রাং দেড় সের ওজনের, কিসমিস এক ছটাক, বাদাম আধ ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ দু তিনটা, ছোট এলাচ একটা, আদা এক তোলা, শুক্না লঙ্কা একটা, পেঁয়াজ আধ পোয়া, গোলমরিচ বার চৌদ্দটা, ঘি দেড় ছটাক, দই পাঁচ ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—কিসমিসগুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ। বাদাম ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া রাখ। দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ গুঁড়া কর। আদা, শুক্না লঙ্কা, চারপাঁচটা পেঁয়াজ ও গোলমরিচ একত্রে মিহি করিয়া পিষ। অবশিষ্ট পেঁয়াজ কুচাইয়া ভাজিবার জন্য রাখ।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ কুচিগুলি ভাজ। নামাও। এখন এই ভাজা পেঁয়াজের অর্দ্ধেকগুলি, অর্দ্ধেক কিসমিস ও অর্দ্ধেক বাদাম একত্রে বাঁটিয়া আগেকার পেষা মশলার সহিত রাখিয়া দাও। বাকী বাদাম কুচি কাট। এই কুচি বাদাম, অবশিষ্ট কিসমিস এবং বাকী ভাজা পেঁয়াজ একত্রে রাখিয়া দাও। অর্দ্ধেক দই এই বাঁটা মশলায় মিশাও; আর অর্দ্ধেক দই রাখিয়া দাও।

মাংসের দুপিঠে কাঁটা দিয়া বিঁধাও। তারপরে একটা নোড়া দিয়া দু একবার থুড়িয়া দাও। ঘি, দই মিশান বাঁটা মশলা, গরম মশলার গুঁড়া সবটা ইহাতে মাখ। এখন মাংস হাঁড়িতে রাখিয়া

নরম আঁচে চড়াইয়া দাও। ঢাক। ইহার জল মরিয়া গেলে পর পোয়া তিন জল ইহাতে দিয়া নরম আঁচে চড়াইয়া দিবে। মাঝে মাঝে মাংসটা এপিঠ ওপিঠ করিয়া উল্টাইয়া দিবে। অর্দ্ধেকটা সিদ্ধ হইয়াছে দেখিলে বাকী দই, বাদাম কুচি, কিসমিস ও পেঁয়াজ ভাজা এবং নুন দিবে। মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে কাঁটা বিঁধিয়া দেখিবে যে কাঁটা মারিলে সহজেই কাঁটা খুলিয়া আসিতেছে কি না তখন নামাইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ করিয়া দিবে। হিন্দুস্থানী রুটী, নারিকেল রুটী ইহার সহিত দিতে হইবে।

১০০০। মটনের ক্রাম্বরোষ্ট

——:o:——

উপকরণ।—দেড় সের মটনের একটা লেগ, বিস্কুট বা বাসি পাঁউরুটীর গুঁড়া এক পোয়া, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—মটনের লেগ আনিয়া নীচের গাঁট হইতে উপর পর্য্যন্ত প্রায় আধ বিঘৎ সমান হাড় কাটিয়া ফেল। তারপরে হাড় হইতে মাংস চাঁচিয়া উপর দিকে উঠাইয়া দিবে। এবারে হাঁটুর কব্জীর নীচের দিকে ছুরি দিয়া চিরিয়া গাঁধর চর্ব্বি বাহির করিয়া ফেল। ইহারি উপর দিকে যে একটা শাদা ডুমো হাড় আছে সেটাও কাটিয়া ফেল। তাহা হইলে সহজে গুণ ছুঁচ দিয়া বেঁধা যাইবে বা সেলাই করা যাইবে। আরো মাংস সিদ্ধ করিবার সময় রোষ্ট আর সোজা শক্ত হইয়া দাঁড়াইবে না।

এইবারে প্রায় তিন আনি ভর নুন ও দেড় পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মাঝে মাঝে কাঁটা মারিতে হইবে। প্রায় তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে পর নামাইবে। এখন এই মাংসটা একটা সিকে বিঁধিয়া লও। এবারে কাঠের কয়লার আগুণে ঝলসাইতে হইবে।

মাংস ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ক্রমাগত মাংসের চারিধারে ঘি চাপড়াও এবং বিস্কুট গুঁড়া লাগাও। একধার লাল হইয়া আসিলে আবার আর একধার ঘুরাইয়া ঘি ও বিস্কুট গুঁড়া মাখাইবে। এই প্রকারে যখন মাংসের চারিধারে ক্রাম্বে ভরপুর হইয়াছে আর বেশ লাল হইয়া আসিয়াছে দেখিবে তখন নামাইবে। যদি দেখ যে আর এক পিঠ ভাল লাল হয় নাই তাহা হইলে সিক এক ধার হইতে খুলিয়া আর এক ধারে গাঁথিয়া এই প্রকারে সেঁকিবে।

এই ক্রাম্ব রোষ্ট করিতে প্রায় আধ ঘণ্টা সময় লাগিবে।

১০০১। আণ্ডা বেকন।

—:০:—

উপকরণ।—বেকন আধ সের, লঙ্গ (পঁচিশ ত্রিশটা) এক কাঁচ্চা, কাগজি নেবু দুইটা, ডিম নয়টা, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা একটা, জল তিন পোয়া, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—আধ সের বেকন তিন পোয়াটাক জলে লঙ্গ গুলি দিয়া চড়াইয়া দাও। খোসবাইয়ের জন্য কেবল লঙ্গ দিয়া চড়াইতে হয়। একটু নরম আঁচে চড়াইবে। মধ্যে মধ্যে কাঁটা দিয়া উল্টাইয়া দিতে হইবে, তাহা হইলে সমস্তটা বেশ ভাল করিয়া সিদ্ধ হইবে।

বেকনে কাঁটা মারিয়া যখন দেখিবে যে মাংস সমেত উঠিয়া আসি-তেছে, তখন বুঝিবে সিদ্ধ হয় নাই। যদি দেখ যে কাঁটা উঠাইবার সময় কাঁটায় মাংস লাগিতেছে না কাঁটা সহজে উঠিয়া আসিতেছে, তখন বুঝিবে যে মাংস সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে। প্রায় দেড় ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাইবে। নামাইবার পনের মিনিট আগে নেবুর রস ইহাতে দিবে। তারপরে নামাইয়া বেকনের উপরকার শক্ত চামড়াটা ছাড়াইয়া ফেলিবে। এবারে খুব পাতলা শ্লাইশ শ্লাইশ করিয়া মাংস চর্ব্বি সমেত কাটিবে। ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক আন্দাজ ঘি চড়াইয়া মাংসের শ্লাইশ গুলা ছাড়। নরম আঁচে চড়াও। মিনিট পাঁচের জন্য চড়াইয়া কেবল গরম করিয়া লইবে। তারপরে নামাইবে। বেশী ভাজিলে বেকন কড়া হইয়া যায়। খাইতেও শক্ত লাগে। নরম রাখিলে অনেকটা হ্যামের মত খাইতে লাগে।

এখন নয়টা ডিম আস্ত আলাদা আলাদা ভাঙ্গ। একটি বড় ফ্রাইপ্যানে দেড় ছটাক ঘি চড়াও। গরম হইলে এই ঘিয়ের উপরে এক একটি আলাদা করিয়া ডিম ছাড়। ডিম গুলি যেন ভাঙ্গিয়া না যায়। ডিমের উপরে দু চুটকি নুন, এক চুটকি গোল মরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এক পিঠ ভাজা হইলে দ্বিতীয় পিঠ উল্টাইয়া দিবে। ডিমের প্রথম পিঠটাই ভাল করিয়া ভাজিতে হইবে। দ্বিতীয় পিঠ নাম মাত্র উল্টাইতে হইবে। এক এক খোলায় চার পাঁচটা করিয়া ডিম তোয কর। দু তিন মিনিটে হইয়া যাইবে।

সাজান।—এইবারে একটি প্লেটে প্রথমে পাঁচ শ্লাইস বেকন

দাও। এক এক শ্লাইস মাংসের উপরে এক একটা ডিম রাখিয়া দাও। ডিমের উপরে আবার একটু গোল মরিচ গুঁড়া ছড়াও। এই ডিমের উপরে আবার এক থাক অর্থাৎ চার শ্লাইস বেকন সাজাইয়া যাও। আবার বাকী কাঁচা লঙ্কা কুচি ইহার উপরে ছড়াও তারপরে বাকী ডিমগুলি রাখিয়া সাজাও। ইহার উপরে গোল-মরিচ গুঁড়া ছড়াও। সব উপরে ডিম তোষের বাকী ঘিটা ছড়াইয়া দাও।

ইহা এমনি করিয়া সাজাইতে হইবে যে তুলিবার সময় ঠিক এক শ্লাইস বেকন ও একটি ডিম একত্রে তুলিতে পারা যায়।

আণ্ডা বেকন বরাবর ঢিমা কাঠ কয়লার আগুনে করিবে।

ভোজন বিধি।—ইহার সঙ্গে মুলার স্যালাড, শসার স্যালাড, গাছ স্যালাড, ব্রুসেলস্প্রাউট সিদ্ধ, কলাইশুটি সিদ্ধ প্রভৃতি খাইতে দিবে।

১০০২। মটনের রাউণ্ড কাবাব।

———:০:———

উপকরণ।—রাংএর মাংস আধ সের, নুন আধ তোলা, জল তিন পোয়া, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—মটনের রাংএর মাংস আনিয়া তাহার ভিতরের হাড়টা বাহির করিয়া ফেল। তারপরে এই মাংসটা গোল করিয়া জড়াও। একটা সুতা দিয়া ভাল করিয়া বাঁধ।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল এবং আধ তোলা নুন দিয়া মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াও। ঢাকা দাও। প্রায় এক ঘণ্টা দমে দমে

সিদ্ধ হইলে পর ইহাতে আধ ছটাক ঘি দিয়া লাল করিয়া দাও।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ, ভেণ্ডিসিদ্ধ ও স্যালাড খাইতে দিবে।

১০০৩। মটন বুলি।

—:০:—

উপকরণ।—দেড়সের ওজনের একটি মটন লেগ, নুন পোন তোলা, ঘি দেড় ছটাক, পাটনাই পেঁয়াজ ছয়টা, আলু ছয়টা, ময়দা দেড় কাঁচ্চা, ছোট পেঁয়াজ দু তিনটা, সেলেরি ও পার্স্লি পাতা আট দশটা, জল এক সের, দু তিন ডাল পার্স্লি।

প্রণালী।—ছোট দু তিনটী পেঁয়াজ, সেলেরি ও পার্স্লি পাতা কিমা কর। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট। পেঁয়াজের উপরের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও।

মটন লেগের ভিতরের দু তিন জায়গা হইতে ঐ গন্ধ চর্ব্বি বাহির করিয়া ফেল। একটি হাঁড়িতে পাঁচ ছটাক জল, পোন তোলা নুন, এক ছটাক ঘি দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের পরে একবার লোহার কাঁটা মারিয়া উল্টাইয়া দাও। আবার মিনিট দশ পরে আর একবার লোহার কাঁটা মারিয়া উল্টাও। এবারে ইহাতে একেবারে একসের জল দাও। আবার পনের মিনিট পরে উল্টাইয়া পাল্টাইয়া দিবে। তারপরে আরো পনের কি কুড়ি মিনিট ফুটাইয়া ইহার জল ইহাতেই মারিয়া ফেল। ক্রমে মাংসের গা কাবাবের মত লাল কর। তারপরে মাংস নামাইয়া একটা

পাত্রে উঠাইয়া রাখিবে। এখন হাঁড়ির এই গ্রেভিতেই পাটনাই পেঁয়াজ ও আলু ছাড়িবে। তিন চার বার নাড়িয়া দেড় পোয়া জল ঢালিয়া দিবে। আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে আলু, পেঁয়াজ সমেত সমস্ত গ্রেভি মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে।

হাঁড়িতে আবার আধ ছটাক ঘি চড়াও। ইহাতে ময়দা এবং কিমা পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা ছাড়। কষিয়া লাল করিয়া আধ সের জল দাও। ফুটিয়া উঠিলে পার্শ্লি বড় বড় করিয়া ভাঙ্গিয়া ইহাতে ফেলিয়া দাও। এখন আবার সেই আলু পেঁয়াজ ও মাংস এই হাঁড়িতে ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাকিয়া দমে বসাইয়া দাও। মিনিট দশ পরে একবার নাড়িয়া ঢালিয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত শসার স্যালাড, বিটের স্যালাড, লেটুসের স্যালাড, আলু, সীম, কপি ইত্যাদি শবজী সিদ্ধ এবং নানা প্রকার শবজীর পিকল খাইতে দিবে। যে কোন প্রকার ছেঁচকী, ভাজিও ইহার সহিত খাইতে দিতে পার।

১০০৪। সিক কাবাব।

—:o:—

উপকরণ।—মাংস তিন পোয়া, টক দই আধ পোয়া, পেঁয়াজ তিনটা, আদা এক তোলা, শুক্না লঙ্কা চারিটা, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, রাই সিকি তোলা, রসুন দু কোয়া।

প্রণালী।—মাংস বড় খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। পরিষ্কার করিয়া ধোও। পেঁয়াজ, আদা, শুক্না লঙ্কা ও রসুন পিষিয়া রাখ।

উনানের উপরে লোহার তুণ্ডুল চাপাও। তুণ্ডুল মিনিট দশ বেশ গরম হইলে নামাও। (বড় তুণ্ডুলের ভিতরে আগুন দিয়া বেক করিলেও চলে।) তৈ শুদ্ধ মাংস ইহার ভিতরে রাখ। এখন তুণ্ডুলের উপরে কাঠের কয়লার আগুণ দাও। আঁচ করিয়া দাও। কেবল ভাপেতেই সিদ্ধ হইয়া যাইবে। আধ ঘণ্টা পরে মাংস এক দিক লাল হইয়া আসিলে উল্টাইয়া দিবে। মাংসে আরো তিন ছটাক জল দিয়া তুণ্ডুল আবার উনানে চড়াইবে। আধ ঘণ্টা পরে খুলিয়া কাঁটা মারিবে। আবার একটু জল দিয়া ঢাকিয়া দাও। এই প্রকারে প্রায় তিন ঘণ্টা পরে মাংস বেশ সিদ্ধ হইলে নামাইবে। অবশেষে ইহাতে এক ছটাক জল দিবে। একবার ফুটিয়া উঠিলেই এবং অল্প ঝোল (গ্রেভি) থাকিতে থাকিতেই নামাইবে।

১০০৬। মটনবেক।

—:o:—

মটনবেক ও এই প্রকারে করিতে হইবে। ইহা করিতে প্রায় চারি ঘণ্টা সময় লাগে।

১০০৭। হিন্দুস্থানী কাবাব।

—:o:—

উপকরণ।—একটি মটনলেগ দেড় সের ওজনের, দই তিন ছটাক, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ ছয়টী, শুক্না লঙ্কা দুইটী, নুন আধ তোলা, ঘি দেড় ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, আলু

প্রত্যেকটি, প্যাটনাই বড় পেঁয়াজ চারিটী, জল তিন পোয়া, তেঁতুল দুই ছড়া।

অনুবন্ধন।—দেড় সের ওজনের একটি লেগ আন। এই লেগের ভিতরে হাঁটুর সংযোগ স্থলে গাঁঠের মত একটি হাড় আছে। প্রথমে মাংসটা টিপিয়া টিপিয়া সেই হাড়টীর জায়গা খুঁজিয়া বাহির করিতে হইবে। তার পরে লেগের উপর দিক হইতে ছুরি চালাইয়া মাংসটা সরাইয়া সরাইয়া ক্রমে মাঝখানে আনিবে। আবার নীচের দিকের হাড় হইতে মাংস সরাইয়া মাঝখানে আন। এইবারে গাঁঠটা মাংসের ভিতর হইতে বাহির কর। তারপরে এই গাঁঠ সংলগ্ন স্থানের পাশ দিয়া মাংসের ভিতরে ঐ লম্বা হাড়ের চারিদিকে ছুরি চালাও; অর্থাৎ হাড় হইতে মাংস কাটিয়া আলাদা করিয়া দাও। যখন সমস্ত হাড়ের চারিদিকের মাংস এই প্রকারে খোলা হইয়া যাইবে তখন রাংএর হাড়টা উপর দিক হইতে লম্বা টানিয়া বাহির করিয়া ফেলিবে। এখন এ মাংসটা রোষ্টের মাংসের ন্যায় আস্ত থাকিবে কেবল হাড় থাকিবে না।

প্রণালী।—আলু ও চারিটী পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ। আদা, পেঁয়াজ, শুক্না লঙ্কা পিষিয়া রাখ। এই পেষা মশলাতে দই, নুন একত্রে মিশাও। এখন মাংসের ভিতরে হাড়ের স্থানে এই পুর ভর। অবশিষ্ট যে মশলাটুকু বাঁচিবে তাহা মাংসের চারিদিকে মাখাইয়া দিবে।

এখন হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি দিয়া মাংস ছাড়। উনানে হাঁড়িটা চড়াইয়া দাও, ঢাক; নরম আঁচে চড়াইবে। আধ ঘণ্টা পরে যখন দেখিবে অনেকটা লাল হইয়া আসিয়াছে

তখন আধ পোয়াটাক জল দিবে। গোলমরিচ গুঁড়া ও নুন এই সময়ে দিবে। তারপরে আরো আধ ঘণ্টা পাকিবে। এইবারে একবার হাঁড়িটা উনানের পার্শ্বে রাখিয়া দাও।

ফ্রাইংপ্যান চড়াও। আধ ছটাক ঘি দাও। আলু ও পেঁয়াজ গুলি বাদামী রংএ ভাজিয়া উঠাও। ঘি, আলু ও পেঁয়াজ সব মাংসতে ঢালিয়া দাও। মাংস আবার চড়াও, সিদ্ধ হইবার জন্য প্রায় আধ সের জল দাও। মিনিট কুড়ি পরে আলু সিদ্ধ হইয়া আসিলে, আধ পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া তাহার মাড়ি হাঁড়িতে ঢালিয়া দিবে। মিনিট দশ পরে নামাইবে।

গুণাগুণ।—"মাংসংমধুর শীতত্বাদ্‌গুরু বৃংহণ মাবিকং"।

মেষমাংস মধুর এবং শীতল গুণ বিশিষ্ট হেতু গুরুপাক ও পুষ্টিকর। নানা মশলার সংযোগে ইহা বিশেষ উগ্রবীর্য্য খাদ্যে পরিণত হইয়াছে।

১০০৮। পাঁটার বুলি।

উপকরণ।—কচি পাঁটার রাংএর মাংস তিন পোয়া, জল তিন পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি তিন কাঁচ্চা, আলু ছয়টা, বড় পেঁয়াজ চারিটা, ময়দা এক কাঁচ্চা, সির্কা আধ ছটাক, অথবা নেবু একটা কিম্বা নূতন তেঁতুল তিন ছড়া।

প্রণালী।—তিন পোয়া রাংএর মাংস আন। তাহার যে গাঁধর চর্ব্বি আছে সেগুলা বাহির কর। হাঁটুর হাড়টা ভাঙ্গিয়া ফেল।

মুড়িয়া ভাঙ্গিয়া ফেলিবে। অথচ জোড়া থাকিবে আলাদা করিবার দরকার নাই। ভাল করিয়া ধুইয়া এক পোয়া জল দিয়া চড়াইয়া দাও। ছয় সাতবার উণ্টাইয়া উণ্টাইয়া কাঁটা মার। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দিবে। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে জল টুকু শুকাইয়া গেলে, আধ পোয়া জল আবার দিবে। এখন নুন দিয়া ঢাকিয়া দাও। মিনিট চার পরে আবার কাঁটা মারিয়া উণ্টাইয়া দিবে। মিনিট দশ বার পরে এই জলটা মরিয়া গেলে ঘিটুকু ঢালিয়া দিবে। কাঁটা মারিয়া মাংস ক্রমাগত উণ্টাইয়া পাণ্টাইয়া লাল কর। মাংস অল্প অল্প লাল হইয়া আসিলে ইহাতেই আলু আর পেঁয়াজ ছাড়িয়া লাল করিবে। তারপরে এক পোয়া জল ঢালিয়া দাও। এখন খুন্তি বা চামচ দিয়া হাঁড়ির লাল দাগ গুলা জলে গুলিয়া দিবে। নরম আঁচে বসাইয়া দিবে। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে যখন দেখিবে মাংস অনেকটা সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে; তখন আধ ছটাক জলে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। তারপরে যখন দেখিবে মাংস খুব ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে তখন টক দিবে। মাংসের গ্রেভি দেড় ছটাক আন্দাজ থাকিলে নামাইবে।

আলু ও পেঁয়াজ সিদ্ধ হইয়া গেলে উঠাইয়া রাখিবে। এগুলি যেন গলিয়া ভাঙ্গিয়া না যায়। তারপরে মাংস হইয়া গেলে শেষে আবার ঢালিয়া দিবে। সব শুদ্ধ প্রায় দেড় ঘণ্টা সময় লাগিবে।

গুণাগুণ।—লঘু স্নিগ্ধং নাতিশীতং রুচিপ্রদং
নির্দ্দোষ বাত পিত্তঘ্নং মধুরং বলদং পুষ্টিদঞ্চ।

১০০৯। পাঁটার গ্রীল।

——:o:——

উপকরণ।—পাঁটা এক সের, টক দই এক ছটাক, পেঁয়াজ তিনটী, আদা এক তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, ঘি এক ছটাক, জল প্রায় আড়াই সের, আলু তিনটী।

প্রণালী।—পাঁটা আনিয়া তাহার ছাল রগাদি সাফ করিয়া একবার ধুইয়া লও। তারপরে ডুমা ডুমা করিয়া কাট।

পেঁয়াজ ও আদা বাঁটিয়া রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আট টুকরা কাট। মাংসে দই, আদা ও পেঁয়াজ বাঁটার রস এবং নুন মাখিয়া ভিজিতে দাও।

তারপরে একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি দিয়া এই মশলা-মাখা মাংস ছাড়। হাঁড়ি ঢাক। ক্রমে মাংসের জল মাংসেতেই মরিয়া গেলে খুন্তি দিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া কষ। কষিতে কষিতে অল্প লাগিয়া যাইবার সম্ভব মনে হইলে একটু একটু জলের ছিটা দিয়া কষিবে। তারপরে একেবারে তিন পোয়া জল ঢালিয়া দিবে। এই জল মরিয়া গেলে আবার তিন পোয়া জল দিবে। ক্রমে আলু ও মাংস ভাল রূপে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। ইহা করিতে তিন কোয়ার্টার হইতে এক ঘণ্টা পর্য্যন্ত সময় লাগে।

১০১০। দুরানি কাবাব।

——:o:——

উপকরণ।—মাংস এক সের, দই এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, ডিম ছয়টা, আদা আধ ছটাক, লঙ্কা ছয়টা, ছোট এলাচ দুইটা,

দারচিনি সিকি তোলা, নুন দশ আনি ভর, ধনে এক কাঁচ্চা, জায়ফল ছয় রতি, জল আধ পোয়া, গোল পেঁয়াজ ছয়টা, ছোট পেঁয়াজ আধ পোয়া, শুক্নালঙ্কা ছয়টা।

প্রণালী।—আদা ছেঁচিয়া রাখ। ধনে কাঠ খোলায় চমকাইয়া লও। জায়ফলটা পিষিয়া একটি ছোট বাটীতে রাখিয়া দাও। লঙ্গ, ছোট এলাচ এবং দারচিনি গুঁড়া করিয়া রাখ। ছোট পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাট। গোল পেঁয়াজ গুলি গোল চাকা কাটিয়া আলাদা রাখ।

ডিম গুলি শক্ত সিদ্ধ করিয়া রাখ। মাংস ডুমা ডুমা করিয়া চব্বিশ টুকরা কাট।

একটি পাত্রে ছেঁচা আদা লইয়া রস কর। তাহাতেই নুন ও দই লইয়া মিশাও। ইহাতে মাংস প্রায় দুই ঘণ্টা ধরিয়া ভিজাইয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া লম্বা কুচি-কাটা পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও। এই ঘি আলাদা রাখিয়া দাও পরে কাজে লাগিবে।

পেঁয়াজ, ধনে ও লঙ্কা একত্রে পিষিয়া লও। দয়ে ভিজান মাংসে এই পেষা মশলা মাখ। এখন পেঁয়াজ ভাজা ঘিয়ে এই মাংস ছাড়িয়া আরো আধ পোয়া জল দিয়া উনানে চড়াইয়া দাও। নরম আঁচে আস্তে আস্তে এই জল মরুক। প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিটের মধ্যে জল মরিয়া গেলে জাফরান গোলা দিয়া লাল করিয়া কষ।

সিদ্ধ ডিমের খোলা ছাড়াইয়া গোল চাকা কাট। চাকা পেঁয়াজ-কাটা গুলি আন। এখন এক বিঘৎ লম্বা ছয়টি বাঁশের কাটি আন। প্রত্যেক কাঠিতে প্রথমে এক চাকা মাংস তারপরে এক চাকা পেঁয়াজ তারপরে এক চাকা ডিম এই প্রকারে পরে পরে

গাঁথিয়া যাও, যে অবধি কাঠি ভরিয়া না যায়। ছয়টী কাঠিতে মাংস গাঁথা হইয়া গেলে মাংসের হাঁড়িতে মশলার উপরে এগুলি সাজাইয়া রাখ। আরো আধ পোয়া জল দিয়া হাঁড়ি দমে রাখিয়া দাও। ঘিয়ের উপরে থাকিলে তবে নামাইবে।

১০১১। ময়দা দিয়া ল্যাম্ব লেগ বয়েল্।

—:০:—

উপকরণ।—ল্যাম্ব লেগ একটি, ময়দা আধসের, জল পাঁচপোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—ময়দাতে ঘিয়ের ময়ান দিয়া খুব শক্ত করিয়া মাখ। বেলুন দিয়া বেল। প্রথমে গোল করিয়া বেল। তারপরে সেটা ভাঁজ করিয়া আবার বেল। আবার ভাঁজ কর। এই প্রকারে তিন চারিবার ভাঁজ কর। মাংসে নুন মাখিয়া চারিধারে কাঁটা মার। তারপরে এই ময়দাতে জড়াও। চারিধারে ভাল করিয়া মুড়িয়া দিবে।

হাঁড়িতে জল চড়াও। যখন জলটা টগ্‌বগ্ করিয়া ফুটিতে থাকিবে মাংস ছাড়িবে। জল কমিয়া আসিলে আবার জল দিবে। প্রায় দেড় ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে।

ইহার সহিত দুধের সস ও পালমের আথীরা, আলু, শসা, লাল কুমড়া সিদ্ধ দিবে।

১০১২। মুরগীর শফেদ কাবাব।

—:o:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, দুধ আধ সের, জল তিন পোয়া, ময়দা এক ছটাক, ভাত এক মুঠা, কিসমিস চোদ্দটা, জায়ফল গুঁড়া সিকি তোলা, নুন দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—মুরগী সাফ কর। আধসের দুধ ও একপোয়া জল মিশাও। ইহাতে মুরগী দু ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ।

ভাতে জায়ফল গুঁড়া, কিসমিস ও নুন মাখ। তারপরে মুরগীর পেটের ভিতরে এই পুর ভরিয়া সেলাই করিয়া দাও। ইহার গা মুছিয়া ফেল। ইহার গায়ে ময়দা মাখাও। এখন মুরগী একটি নেপকিনে জড়াও।

হাঁড়িতে জল টগবগ করিয়া ফুটিতে থাকিলে পর তাহাতে এই কাপড় জড়ান মুরগী ছাড়িবে; আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও। হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দাও। প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট সিদ্ধ হইতে লাগিবে।

ইহার সহিত ডিমের সস বা সেলেরি সস দিবে।

১০১৩। তুর্কি কাবাব।

—:o:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, চাল আধপোয়া, সুপের জন্য হাড় আধসের, মাংস আধপোয়া, ভাল চাপ দই একছটাক, শুক্‌নালঙ্কা গুঁড়া সিকিতোলা, জায়ফল গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন প্রায় আধতোলা, বেকন দু তিন স্লাইস, মাখন এক ছটাক।

প্রণালী।— ভাল চর্ব্বিওলা মুরগী আনিয়া সাফ কর। ইহার ভিতরে খুব গরম জল দিয়া পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। ভিতরে যেন একটু ও রক্ত বা অন্য কিছু না থাকে। তাহা হইলে ইহার ভিতরের পুর খারাপ হইয়া যাইবে।

দইটা একটি কাপড়ে বাঁধিয়া ঝুলাইয়া দাও। দয়ের জল ঝরিয়া যাক। একটি হাঁড়িতে হাড়, মাংস ও দেড়সের জল দিয়া সুপ চড়াও। প্রায় আড়াই ঘণ্টা পরে সুপের জল যখন দেড়পোয়া আন্দাজ থাকিবে নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। এখন এই সুরুয়াতে চাল ছাড়িয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। একটু নুন দাও।

মিনিট কুড়ির মধ্যে ভাত সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি দু তিন বার ঝাঁকড়াইয়া নামাইয়া রাখ। এবারে পুর প্রস্তুত কর। ভাতে দই, আধ ছটাক মাখন, জায়ফল গুঁড়া, শুক্ন লঙ্কা গুঁড়া, এক চুটকি নুন মাখ। এই পুর মুরগীর পেটের ভিতরে ভর। মুরগী ভাল করিয়া সেলাই কর। তারপরে মুরগীর চারিধারে বেকনের শ্লাইস জড়াও। ইহার উপরে আবার ঘি-মাখা কাগজ ভাল করিয়া জড়াও এখন গ্রীলদানিতে মাখন দিয়া রোষ্ট কর। প্রায় এক ঘণ্টা লাগিবে।

তারপরে কাগজ খুলিয়া বেকন সমেত মুরগী গরম জলের ডিশে সাজাইয়া দিবে। মুরগীর চারিধারে ভাতের ভিচামেল সস দিয়া তবে পাঠাইবে। এই প্রকারে মুরগী কাবাব করিলে মুরগীর মাংস শাদা ধবধবে থাকিবে।

১০১৪। চিকন গ্রীল।

——:o:——

উপকরণ।—চিকন একটি, মাখন আধছটাক, ঘি আধ ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, নুন দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—চিকন সাফ করিয়া ধোও। তারপরে শুষ্ক করিয়া মোছ। এখন পিঠের দিকে চিরিয়া দাও। পায়ের দিকে এবং ডানার দিকে দুইটা কাঠি বিঁধিয়া দিবে। তাহা হইলে মুরগীটা বেশ চেপটা হইয়া থাকিবে। ইহার উপরে মাখন মাখাও।

তারপরে ভিতরে ও বাহিরে নুন এবং গোলমরিচ গুঁড়া মাখিয়া দিবে।

গ্রীলদানি চড়াও। মুরগীর নীচের দিকটাই প্রথমে গ্রীলদানির উপরে রাখিবে। তারপরে ক্রমে উল্টাইয়া দিবে। মেটে ও পাতরি ডান্‌কাতে সাজাইয়া দিবে।

তারপরে পেঁয়াজ চাকা কাটিবে। ঘিয়ে ভাজিয়া মুরগীর উপরে সাজাইয়া দিবে।

ইহার সহিত আলুসিদ্ধ, ট্যাড়স সিদ্ধ, মাসরুম কেটসাপ দিবে।

১০১৫। কেপন।

——:o:——

উপকরণ।—কেপন (খাসিমোরগ) একটা, ভেড়ার কিমা মাংস এক ছটাক, রুটী এক শ্লাইস, পেঁয়াজ একটা, আলু দুইটা, কাঁচা লঙ্কা দুটী, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, জল প্রায় তিন পোয়া, নুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—মুরগী সাফ করিয়া রাখ।

কিমা মাংস প্রায় তিন ছটাক জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। এই সময় ইহাতে আলু দুটি ও সিদ্ধ করিতে দাও। মাংস সিদ্ধ জলে রুটীর শাঁস ভিজাইয়া দাও, পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা ও বাগানে মসলা কিমা করিয়া রাখ। এবারে কিমা মশলা, সিদ্ধ মাংস, রুটীর শাঁস (জল নিংড়াইয়া লইবে) ও একটু নুন একত্রে মিলাও। ইহাই মুরগীর ভিতরে পুর দাও। এবারে মুরগীটা ঠিক করিয়া বাঁধ।

আধ সের জল দিয়া মুরগী নরম আঁচে সিদ্ধ করিতে চড়াও। মাঝে মাঝে কাঁটা মারিবে। প্রায় পঁয়ত্রিশ মিনিটে সিদ্ধ হইয়া এবং এই জল মরিয়া গেলে পর ইহার যে ঘি বাহির হইবে, সেই ঘিয়েতেই মুরগী কষিয়া লাল করিবে। তারপরে আবার এক ছটাক জল দিয়া গ্রেভি করিয়া লইবে।

১০১৬। টিক্কালি কাবাব।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম একটা, মাংস একসের, পেঁয়াজ এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, দই একপোয়া, গোল মরিচ গুঁড়া সিকিতোলা, ছোট এলাচ তিনটা, লঙ্গ পাঁচ ছটাক, দারচিনি আধ তোলা, আদা একতোলা, ধনে একতোলা, নুন প্রায় দশআনি ভর।

প্রণালী।—মাংস মোটা মোটা চপের মত করিয়া কাট। প্রত্যেক চপটা নোড়া দিয়া থেঁতলাইয়া রাখ। পেঁয়াজ, আদা, লঙ্গ, ছোট এলাচ, দারচিনি, চমকান ধনে সব এক একে পিষিয়া রাখ।

এখন এই পেষা মশলার সহিত ঘি, দই, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া মিশাও। মাংস এই মশলাতে প্রায় তিন চার ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। তারপরে লোহার তারে মাংসগুলি গাঁথ। কাঠের কয়লার আগুনে সেঁক। লোহার সিক যত ঘুরাইবে মশলা গুলা বাসন হইতে উঠাইয়া উঠাইয়া মাংসের গায়ে তত লাগাইয়া যাইবে। মাংস ঝলসান রকমের হইলেই দেখিবে বেশ নরম হইয়া গিয়াছে। তার পরে নামাইবে।

১০১৭। বাহাদুর কাবাব।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, নুন আধ তোলা, গোটা ধনে এক কাঁচ্চা, আদা আধতোলা, শুকালঙ্কা তিনটী, দারচিনি সিকিতোলা, ছোট এলাচ তিনটা, লঙ্গ ছয়টা, জায়ফল আধখানা, গোলমরিচ সিকি তোলা, বাদাম একছটাক, পেঁয়াজ আপপোয়া, ঘি আধ পোয়া, মাংস আধ সের, ময়দা আধ কাঁচ্চা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, কাঁচালঙ্কা দুটী।

প্রণালী।—দুয়ানি ভর আদা, দুটী পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা ও বাগানে মশলা কিমাকর। বাকী পেঁয়াজ চাকা কাট। চারিটী লঙ্কা আস্ত রাখিয়া দাও। আর বাকী লঙ্কা, ছোট এলাচ, দারচিনি এবং জায়-ফল একত্রে গুঁড়া করিয়া রাখ। শুকালঙ্কা, ধনে, গোলমরিচ একটু চমকাইয়া লইয়া পিষিয়া রাখ, ইহার সহিত আদা টুকুও পিষিয়া লইবে।

বাদাম পিষিয়া আলাদা রাখ। ময়দা, দই, বাদাম বাঁটা, তুয়ানি ভর নুন একত্রে গুলিয়া রাখ।

ডিমগুলির মুখের কাছে একটু একটু খোলা ভাঙ্গিয়া ইহার ভিতরের তরলাংশ একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। ডিমগুলি ফেটাও। তার পরে ইহাতে একটু নুন ও কিমা মশলা মিশাও। আবার ইহা ডিমের খোলার ভিতরে যতটা করিয়া ধরে, ভরিয়া দাও। ময়দা গাঢ় করিয়া গুলিয়া প্রতি ডিমের খোলার মুখ বন্ধ করিয়া দিবে। তাহা হইলে খোলার ভিতরের জিনিশ বাহির হইয়া যাইতে পারিবে না। এখন ফুটন্ত জলে ডিমগুলি আস্তে আস্তে সোজা করিয়া ছাড়িবে অর্থাৎ মুখ যেন উপরদিকে থাকে। প্রায় মিনিট পনেরর মধ্যে সিদ্ধ হইয়া যাইবে। তারপরে বাহির করিয়া খোলা ছাড়াইয়া ডিমগুলি আদত রাখ।

মাংস আস্ত সিদ্ধ করিতে চড়াও। প্রায় এক ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাও।

ঘি চড়াইয়া লঙ্গ ছাড়। বাদাম-গোলা ছাড়িয়া বাঘার দাও। তারপরেই সিদ্ধমাংস ইহাতে ছাড়িবে। দু তিনবার নাড়াচাড়া করিয়া নামাও। এখন ইহার উপরে গরম মশলার গুঁড়া, শুকা লঙ্কা গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন গরম জলের ডিশে ইহা সাজাইয়া রাখ।

এবারে ডিমগুলিতে পেষা মশলা মাখ। এখন ডিমগুলি সিকে গাঁথিয়া সেঁক। অতি সাবধানে করিবে দেখ যেন ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া না যায়। তারপরে এই ডিমগুলি একটি পাত্রে রাখিয়া এই মাংসের সহিত একত্রে খাইতে দিবে।

১০১৮। মুরগীর সিরানি কাবাব।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ এক ছটাক, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ তিন চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, ঘি দেড় ছটাক, আলু চারিটা, দই আধ পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, শুক্নালঙ্কা দুইটা, বাদাম যোলটা, কিসমিস কুড়িটা, তেঁতুল এক ছড়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ অর্দ্ধেকটা লম্বা কুচি কাট। বাকী অর্দ্ধেক পেঁয়াজ, আদা, শুক্না লঙ্কা সব একত্রে পিষিয়া রাখ।

বাদাম ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া রাখ। কিসমিস বাছিয়া ধুইয়া রাখ। মুরগীতে বাঁটা মশলা, নুন ও দই মাখিয়া প্রায় দু ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। আস্ত পেঁয়াজগুলির কেবল খোসা ছাড়াইয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। কুচি পেঁয়াজগুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এখন ইহাতে আলু ও আস্ত পেঁয়াজগুলি কষিয়া উঠাও। ঐ ঘিয়ে গরম মশলা ও তেজপাতা ছাড়। গরম মশলার গন্ধ বাহির হইলে মশলা-মাখা মুরগী ছাড়। খুব লাল করিয়া কষ। জলের ছিটা দিয়া দিয়া কষিবে। বেশ লাল হইয়া আসিলে আধ সের আন্দাজ জল দিবে। আলু দিবে। ক্রমে মাংস ও আলু খুব ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে বাদাম ও কিসমিস দিবে। তেঁতুলটুকু গুলিয়া তাহার মাড়িটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। তার পরে জল মরিয়া অল্প গ্রেভির মত থাকিলে পর তবে নামাইবে।

১০১৯। খুর্সানি কবাব।

—:০:—

উপকরণ।—ভেড়ার কাঁধের মাংস প্রায় দেড়সের, দই আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, পেঁয়াজ আধপোয়া, রসুন দু কোয়া, শুক্নালঙ্কা পাঁচটা, লঙ্গ দশটা, ছোট এলাচ তিনটা, দারচিনি দুয়ানি ভর, ধনে এককাঁচ্চা, গাওয়া ঘি বা ভাল মাখনের ঘি আধপোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, আদা একতোলা।

আদা বাঁটিয়া রাখ। পেঁয়াজ চাকা কাট। ধনে চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখ। গরম মশলা গুঁড়াইয়া রাখ। রসুন ছেঁচিয়া রাখ। শুক্ন লঙ্কা গুঁড়া করিয়া রাখ।

ভেড়ার কাঁধের মাংসের হাড় বাহির করিয়া ফেল। মাংসের চারিধারে ভাল করিয়া কাঁটা মার। এখন আদা বাঁটা, ধনে গুঁড়া, গরম মশলা গুঁড়া, রসুন ছেঁচা, শুক্নালঙ্কা গুঁড়া, আধ পোয়া ঘি, নুন সব একত্রে মিশাইয়া মাংস ইহাতে ভিজাইয়া রাখ। সারাদিন ভিজান থাকিলে পর ঠিক খাইতে দিবার আগে মাংস হাঁড়ি করিয়া আগুনে নরম আঁচে চড়াইবে। মিনিট কুড়ি পঁচিশপরে ইহার জল মরিয়া গিয়া মাংস বেশ নরম হইয়া আসিলে গ্রীলদানীতে রাখিয়া আগুনের উপর উল্টাইয়া পাল্টাইয়া লাল করিবে। তারপরে নামাইয়া গরম জলের ডিশের উপরে মাংস রাখিয়া ভাল গাওয়া ঘিটা ইহার উপরে ঢালিয়া দিবে।

১০২০। আইরিস ষ্টু।

উপকরণ।—পাঁচটা পেঁয়াজ, আদা এক তোলা, আলু দশটা, তেজপাতা দুইটা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিনটা, ছোট এলাচ একটা, মটন আধ সের, জল সাড়ে পাঁচ পোয়া, নুন পোন তোলা, ময়দা দেড় কাঁচ্চা, দুধ আধ পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ মোটা মোটা চাকা কাট। আদা পাতলা চাকা কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া মোটা চাকা কাট। মাংস বড় বড় টুকরা করিয়া রাখ।

একটী হাঁড়িতে আধ সের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও। ইহার ফেনার ন্যায় গাদ বাহির হইলে পর নামাইবে এখন মাংসের এই জল ঝরাইয়া ফেল। ভাল জল দিয়া দু তিন বার ধুইয়া ফেল। এখন হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া তাহাতে সারে তিন পোয়া জল, আলু, পেঁয়াজ, আদা, বাগানের মশলা, গরম মশলা, তেজপাতা, নুন সব দিয়া ঢাকিয়া দাও। মাংস এবং আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে পর দুধে ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দাও। এই বেলা আরও আধ পোয়া জল দিবে। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১০২১। ভেজিটেবল মটন ষ্টু।

উপকরণ।—শালগম একটা, আলু পাঁচটা, গাজর দুইটা, মটন আধসের, বাঁধাকপি সিকিখানা, বিলাতী বেগুণ তিনটা, ঘি এক

ছটাক, জল আড়াই পোয়া, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, সির্কা আধ ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ দুটি, লঙ্গ পাঁচটী, কাঁচা লঙ্কা ছয়টা।

প্রণালী।—শালগম, আলু, গাজর ডুমা ডুমা করিয়া বানাও। বাঁধাকপি দু'তিন টুকরা করিয়া কাট। মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট।

হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াও। শালগম, আলু, গাজর কষ। ইহাতেই আবার আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া গরম মশলা গুলি ছাড়। গরম মশলার খোস্‌বো বাহির হইলে মাংস কষ। মিনিট পাঁচ মাংস কষা হইলে পর গাজর, শালগম এবং আলু দাও। দুই মিনিট পরে বাঁধাকপি দাও। তারপরে জল ঢালিয়া দাও। এবারে নুন ও কাঁচা লঙ্কা দিবে। প্রায় মিনিট কুড়ি সিদ্ধ হইলে পর বিলাতি বেগুণ দিবে। সির্কা টুকুঢালিয়া দাও। ইহারপরে আরো পাঁচ মিনিট ফুটিলে তবে নামাইবে।

১০২২। পাঁটার হ্যাশ।

—:o:—

উপকরণ।—বাসী পাঁটার মাংসের রোষ্ট আধসের, নুন প্রায় পাঁচ আনি ভর, বড় পেঁয়াজ তিনটা, আদা এক তোলা, কাঁচালঙ্কা তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি আধ ছটাক্।

প্রণালী।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট। আদা ও পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া রাখ। আলু আধখানা কাট। একটি হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড়। নুন দিয়া হাঁড়ি ঢাক। দশ পনর মিনিট পরে ইহা অল্প ভাজা ভাজা হইয়া

আসিলে পেঁয়াজ, আদা ও কাঁচালঙ্কা দাও। একটু একটু জল আছড়া দিয়া দিয়া মাংস লাল করিয়া কষ। লাল হইলে আলু ছাড়। তিন চারবার নাড়িয়া আধ পোয়া জল দাও। আগে কষিবার সময় তিনছটাক জল খাওয়াইতে হইবে। গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া হাঁড়ি ঢাক। মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর রসারসা থাকিলে নামাইবে। অতি সামান্য গ্রেভি থাকিবে।

হ্যাশ টাটকা মাংসেরও করা যাইবে।

১০২৩। মুরগীর ষ্টু বিলাতীবেগুণ দিয়া।

———:০:———

উপকরণ।—একটী মুরগী, বড়আলু একটী, বড় পেঁয়াজ একটী, লঙ্কা ছয়টী, আদা আধতোলা, নেবু দুটী, ঘি দেড় কাঁচ্চা, নুন আধ তোলা, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—মুরগীর ছাল ছাড়াও; তাহা হইলে পালকাদি সব উঠিয়া যাইবে। আর গরম জলে ডুবাইবার আবশ্যক নাই। আঁতরি ইত্যাদি সাফ কর তারপরে আটটুকরা কাট।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া ডুমা আট টুকরা কাট। পেঁয়াজ শ্লাইস কাট। চারটী লঙ্কা চিরিয়া রাখ, আর দুইটি আস্ত রাখ। আদা চাকা কাট। বিলাতী বেগুণ আধখানা করিয়া কাট।

হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড়। প্রায় দশ মিনিট কষিয়া আলু ছাড়। আবার পাঁচ মিনিট কষিয়া জল ঢালিয়া দাও।

আদা, পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা ও নুন ছাড়। আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর বেগুণ এবং নেবুর রস দাও। ইহার পরে আরো মিনিট পনের ফুটিলে তবে নামাইবে।

এই ষ্টু হইতে প্রায় তিন কোয়ার্টার সময় লাগে।

১০২৪। ফিরিঙ্গী মটন ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—মটন দেড় পোয়া, ঘি এক ছটাক, আলু দশটা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ তিন চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা (এক গিরা), পেঁয়াজ ছয়টা, কাঁচা লঙ্কা ছয়টা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, আদা এক তোলা, নুন আধ তোলা, জল সাড়ে তিন পোয়া, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক কাচ্চা।

প্রণালী।—ছয়টা আলুর খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ। মাংস ডুমা ডুমা কাট। চারিটা পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। কাঁচা লঙ্কা আধ চির কাট। চারিটা আলু কুচি কাট। দুটী পেঁয়াজ বাগানে মশলা কিমা কর। আদা ছেঁচিয়া রাখ।

হাঁড়ি করিয়া মাংস প্রায় তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। সিদ্ধ হইয়া গেলে মাংস ও সুরুয়া আলাদা আলাদা রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াইয়া আস্ত আলুগুলি কষিয়া উঠাও। এই ঘিয়ে মাংস কষ। ইহাতে গরম মশলা, অর্দ্ধেক পেঁয়াজ কুচি, এবং চারিটা কাঁচা লঙ্কা ছাড়িয়া কষিতে থাক। পেঁয়াজ আধ-ভাজা রকম

হইলে সুরুয়া ঢালিয়া দিবে। আরো দেড় পোয়া জল দিবে। হাঁড়ি ঢাকা দাও। এখন ফুটিতে থাকুক।

আর একটা হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া আলু কুচি কষ। আলু আধ-কষা হইলে পেঁয়াজকুচি ও বাগানে মশলা ছাড়; নুন দাও। এখন বেশ লাল করিয়া কষা হইলে আধ পোয়াটাক জল দাও। এই জল ফুটিয়া উঠিলে ঐ মাংসটা ইহাতে ঢালিয়া বাষার দাও। তারপরে গোলমরিচ গুঁড়া দাও। আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে ময়দা জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১০২৫। মুরগীর ব্রাউন ষ্টু।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, নুন প্রায় ছআনি ভর, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ পাঁচটী, আদা আধ তোলা, জল আধ সের, আলু চারিটা, ময়দা আধ কাঁচ্চা।

প্রণালী।—মুরগী সাফ করিয়া প্রতি কবজীতে কাট। বার টুকরা হইবে। ধোও।

পেঁয়াজ ও আদা চাকা কাট। আলু আধ খানা করিয়া বানাও। ঘি চড়াও। ঘিয়ে মুরগী ছাড়, নুন দাও। কষ। অল্প লাল্‌চে দাগ হইয়া আসিতেছে দেখিলে পেঁয়াজ ও আদা চাকা দিবে। এক ছটাক জল দিবে। হাঁড়ি ঢাক জলটুকু মরিয়া যাক। মাংস লাল হইয়া ভাজা ভাজা হইলে আলু ছাড়িবে। আলুও

লাল করিয়া কষ। তারপরে মাংস ও আলু চারিধারে ঠেলিয়া রাখিয়া মধ্যখানে ময়দা দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িতে নাড়িতে লাল হইয়া আসিলে প্রায় দেড় পোয়াটাক জল দিবে। মাংস ও আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে এবং গ্রেভিও গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১০২৬। মটনের ব্রাউন ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—ভেড়ার শোল্ডারের (কাঁধের) মাংস এক সের, আলু দশটী, ঘি এক ছটাক, নুন আধ তোলা, ছোট পেঁয়াজ তিনটী, পার্শ্লি দু ডাল, সেলেরি দু ডাল, জল পাঁচ পোয়া, সির্কা দেড় ছটাক, চিনির রং এক ছটাক, গোলমরিচের গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া অর্দ্ধেক করিয়া কাট। পেঁয়াজ, পার্শ্লি ও সেলেরি কিমা কর।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। আলু বাদামী রং করিয়া কষিয়া উঠাও। এই ঘিয়ে মাংস ছাড়। হাঁড়ি ঢাক। মাংসের জল বাহির হইবে। তার পর এই জল মাংসেতেই শুকাইয়া গেলে পর কিমা মশলা ছাড়। মাংস বেশ লাল হইয়া আসিলে তিন পোয়া জল দিবে। মাংস অনেকটা সিদ্ধ হইয়া আসিলে আবার আধ সের জল দিবে, আলু

এক পোয়া আন্দাজ গ্রেভি থাকিলে পর সির্কা দিবে। সির্কা দিবার পরে দু এক ফুট ফুটিলে তবে চিনির রং দিবে। তাহা হইলে ইহার রং বেশী লাল হইবে। দু তিন ফুট ফুটিলে গোলমরিচগুঁড়া দিয়া নামাইয়া ফেলিবে।

১০২৭। হজ্‌পজ্‌।

—:০:—

উপকরণ।—ভেড়া বা ছাগলের মাংস আধ সের, জল এক সের, গাজর দুটি, শালগম একটি, পেঁয়াজের কলি দু তিনটী, বড় পাটনাই পেঁয়াজ চার পাঁচটি, আলু পাঁচ ছয়টা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, তেজপাতা এক খানি, লঙ্গ দুটি, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক, ময়দা দেড় কাঁচ্চা, নুন আধ তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা তিন চারিটী, সির্কা আধ ছটাক, চিনির রং আধ ছটাক, বিলাতী বেগুণ চারিটী।

প্রণালী।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট। গাজর, শালগম, আলু ডুমা ডুমা করিয়া কাট। পেঁয়াজগুলি আস্ত রাখিয়া দাও। পেঁয়াজের কলি তিন চার ভাগ করিয়া কাট। বাগানে মশলা দু তিন ভাগে কাটিয়া রাখ।

মাংস এক সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাইয়া সুরুয়া ও মাংস আলাদা আলাদা

এবারে ঘি চড়াইয়া তেজপাতা, লঙ্গ, ছোট এলাচ, দারচিনি ছাড়। ঘিয়ের সুগন্ধ বাহির হইলেই শবজী ছাড়িবে। অল্প ভাজা ভাজা করিয়া লও। তার পরে ঐগুলি তুলিয়া রাখিয়া মাংস ছাড়িয়া ভাজা ভাজা কর। ময়দা নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িয়া লাল করিয়া লইয়া তাহাতে সুরুয়া ঢাল। এখন শব্জীগুলিও দাও। কাঁচালঙ্কা দু একটা আস্ত দাও। দু একটা চিরিয়া দাও। বিলাতী বেগুণ ছাড়। মাংস, শব্জী প্রভৃতি বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে সির্কা ও চিনির রং দিবে। মিনিট পাঁচ পরেই নামাইয়া ফেলিবে।

১০২৮। মটন ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—মটন আধ সের, ঘি এক ছটাক, পাটনাই পেঁয়াজ ছয়টী, আদা এক তোলা, আলু সাতটী, ময়দা আধ ছটাক, জল তিন পোয়া, ছোট তেমতি বারটা, পার্শ্লি ও সেলেরি সাত আট ডাল, কাঁচালঙ্কা পাঁচটি, নূতন তেঁতুল চার গিরা, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—আধ সের মটন আনিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কাট। ধোও। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া, আস্ত রাখ। আলু আধ খানা করিয়া বানাইয়া ধুইয়া রাখ। আদা চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখ। দুটি কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ। তেমতি গুলি আধখানা করিয়া কাট। বাগানে মশলা দু তিন ভাগে কাটিয়া রাখ।

এখন একটি হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া তাহাতে এক ছটাক জল দিয়া উনানে চড়াইয়া দাও। মাংসের জল বাহির হইবে। জল মাংসেতেই আবার মরিয়া গেলে পর হাঁড়ি নামাইবে।

এবারে আর একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ লাল কর। পেঁয়াজ উঠাইয়া আলুগুলি কষ। আলুর গা বাদামী রংএর হইয়া আসিলে উঠাইয়া সেই ঘিয়ে মাংস ছাড়িবে। মাংস সাত আট মিনিট নাড়িয়া ইহাতেই আধ ছটাক ময়দা দাও। ময়দা লাল হইয়া ভাজা ভাজা হইলে পর তিন পোয়া জল ঢালিয়া দিবে। এখন আদা, দুটী চেরা কাঁচা লঙ্কা, দুটি আস্ত কাঁচা লঙ্কা, তেমতি, বাগানে মশলা ও নুন দাও। মাংস আধসিদ্ধ হইয়া আসিলে আলু ও পেঁয়াজ ছাড়িবে। আলু ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে দেড় পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। এই জল দিবার মিনিট সাত আট পরে নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহার সহিত পাঁউরুটীও খাইতে পার। আবার দুটী ভাতের সহিত খাইলেও ভাল লাগিবে।

১০২১। মুরগীর ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, আলু তিনটী, ঘি আধ ছটাক, পেঁয়াজ দুটী, পার্শ্লি দু ডাল, লঙ্গ দুটী, দারচিনি সিকি তোলা, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, জল আধ সের, ময়দা এক কাঁচ্চা, বড় পেঁয়াজ তিনটা।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকরা কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট।

দুটী পেঁয়াজ ও পার্শ্লি পাতা লম্বা কুচি কাট। আর তিনটি বড়

ঘি চড়াও। আলুগুলি ভাজিয়া উঠাও। এই ঘিয়েতেই লঙ্গ ও দারচিনি ছাড়। পেঁয়াজ ও পার্শ্লি পাতা ছাড়। নুন ও আধ ছটাক জল দাও।

হাঁড়ি ঢাক; জলটুকু মরিয়া গেলে পর ময়দা জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। এখন আধসের জল দাও। মাংস আধ সিদ্ধ হইয়া আসিলে আস্ত পেঁয়াজ ও আলু ছাড়। এখন দমে রাখিয়া দাও। আস্তে ২ সিদ্ধ হইবে। শেষে ইহাতে তিন ছটাক আন্দাজ গ্রেভি থাকিলে নামাইবে। ইহা যেমন সুস্থলোকের জন্য খাদ্য; আবার দুর্ব্বলদিগেরও পথ্য হইতে পারে।

১০৩০। চিকন ষ্টু।

——:o:——

উপকরণ।—একটি ছোট মুরগী বা একটি চিকন (বাচ্ছামুরগী), জল এক সের, আলু দুটী, পেঁয়াজ একটি, আদা সিকি তোলা, নুন প্রায় ছয়ানি ভর, ময়দা এক কাঁচ্চা, দুধ আধ পোয়া।

প্রণালী।—মুরগী সাফ করিয়া প্রতি কব্জীতে কাটিয়া আট টুকরা কর। আলু চাকা চাকা করিয়া বানাও। পেঁয়াজ ও আদা চাকা কাট।

হাঁড়িতে আধ সের জল চড়াইয়া দাও। জল ফুটিতে থাকিলে মাংস ছাড়িবে। মিনিট পাঁচ ছয় পরে ইহার গাদ উঠিলে সে জলটা ফেলিয়া একটু ঠাণ্ডা জল দিয়া ধোও। এখন আবার হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও।

আলু, আদা ও পেঁয়াজ চাকা দাও। নুন দাও। মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে আলু ও মাংস সিদ্ধ হইয়া আসিলে ময়দা একটু দুধে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। দু তিনবার ফুটিলে এবং গাঢ় হইলেই একবার নাড়িয়া দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। ইহা ছোট ছেলেরাও খাইতে পারে।

১০৩১। বাসী মাংসের ডেভিল।

——:o:——

উপকরণ।—বাসী মাংসের রোষ্ট, গোল পেঁয়াজ দুটি, ঘি আধ ছটাক, রাই সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, সস আধ ছটাক, সির্কা আধ ছটাক, যে কোন মিঠা খাট্টা চাটনী বড় দু চামচ, নুন দু এক চুটকি, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ। বাসী গ্রেভিতে যে ঘি থাকিবে আলাদা উঠাইয়া রাখিবে। এই ঘিয়ে রাঁধা হইয়া গেলে আর নূতন ঘি দিবার আবশ্যক নাই। পেঁয়াজ চাকা কাট।

একটি পাত্রে রাই, গোলমরিচ গুঁড়া, সস, সির্কা, নুন, চাটনী সব একত্রে মিশাইয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ছাড়। দু তিন বার নাড়িয়া মাংস ছাড়। মাংসের সঙ্গে সঙ্গে পেঁয়াজ ভাজা ভাজা হইবে। মাংসের ধারি যখন লাল ভাজা রকমের হইয়া আসিয়াছে দেখিবে তখন সস ইত্যাদি ইহাতে ঢালিয়া দিবে। বাটীটা ধুইয়া এক ছটাক আন্দাজ জল

দিবে। দু তিন মিনিটের মধ্যে এই জল টুকু মরিয়া বেশ গাঢ়া রকম হইয়া আসিলেই নামাইবে। গরম জলের ডিশে ঢালিয়া দিবে ইহার সহিত রুটী ভাজা দিবে।

বাসী মুরগীর মাংসেরও এইরূপ করা যায়।

১০৫২। টোমাটো দিয়া মুরগীর ভাজা ষ্টু।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, টোমাটো তিনটা, পেঁয়াজ তিনটা, বাগানে মসলা তিন চার ডাল, ঘি দেড় ছটাক, আলু চারিটা, ময়দা আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন প্রায় আধ তোলা, লঙ্গ চার পাঁচটা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—মুরগী সাফ করিয়া দশ টুকরা কাট।

পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিমা কর। আলু আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখ। বিলাতী বেগুণ আধখানা করিয়া কাট।

ঘি চড়াও। আলুগুলি কষিয়া উঠাও এখন ইহাতে লঙ্গ ছাড়। তারপরে কিমা বাগানে মশলা ছাড়। লাল কর। এবারে মাংস ছাড়। মাংস কষিতে ২ বেশ লাল হইয়া আসিলে মাংস গুলি চারিধারে গোল করিয়া ঠেলিয়া দিয়া মাঝখানে ময়দা দাও। ময়দাও নাড়িয়া লাল কর। তারপরে ইহাতে টোমাটো গুলি ছাড়।

যখন টোমাটো মাংসের সহিত বেশ মিশিয়া যাইবে তখন জল দিবে। আলু ও নুন দিবে। জল মরিয়া গেলে, রস রসা থাকিলে নামাইবে।

১০৩৩। মুরগীর আইরিশ ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—একটী মুরগী, আলু ছয়টী, দুধ তিন ছটাক, দারচিনি দুয়ানি ভর, লঙ্গ চার পাঁচটা, তেজপাতা দুখানা, সেলেরির পাতা ছয় সাতটা, জল প্রায় একসের, নুন প্রায় সিকি তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, ময়দা আধ তোলা।

প্রণালী।—মুরগী সাফ করিয়া বার টুকরা কাট। মোটা চাকা কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও।

হাঁড়িতে আধসের জল চড়াইয়া মুরগী ছাড়। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে ইহার গাদ উঠিলে হাঁড়ি নামাইয়া ফেলিবে। ঐ জল ঝরাইয়া মাংস ধুইয়া ফেলিবে। আবার আধসের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দিবে। এখন ইহাতে আলু, পেঁয়াজ, গরম মশলা, সেলেরি পাতা সব ছাড়িবে। তারপরে নরম আঁচে বসাইয়া দিবে। প্রায় তিন কোয়ার্টার নরম আঁচে রাখিয়া দাও, তাহা হইলে দেখিবে মাংস খুব নরম হইয়া গিয়াছে অথচ মাংস গুলি বেশ আস্ত রহিয়াছে। নামাইবার আগে দুধে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। দু তিন মিনিট ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে। ইহা যত দমে রাখিবে তত ভাল হইবে।

কেবল সিদ্ধ করিবার প্রণালীতে আইরিশ ষ্টুর হাড় গুলা অবধি নরম হইয়া যায়।

১০৩৪। পাইয়ের জন্য ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, শাদা গোল এক সমান ছোট পেঁয়াজ আটটা, আলু চারিটা, ময়দা আধ তোলা, লঙ্গ চারিটা, ছোট এলাচ একটা, জায়ফল গুঁড়া দুয়ানি ভর, সস আধ ছটাক, নুন প্রায় ছয়ানি ভর, ঘি দেড় ছটাক, জল আধ সের, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, বাগানে মশলা দু চার ডাল।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকরা কাট। শাদা গোল পেঁয়াজ ঠিক এক সমান দেখিয়া আনিবে; ইহার খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আড়ে আধখানা করিয়া কাট।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। আলু কষ। বেশ বাদামী রং হইলে উঠাইয়া ইহাতেই পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজের উপরের গা লাল হইয়া কুঁচকাইয়া আসিলে উঠাইয়া ফেলিবে।

এখন এই ঘিয়ে আস্ত গরম মশলা ছাড়। সাত আট মিনিট লাল করিয়া কষ। তারপরে মাংস চারিধারে গোল করিয়া সরাইয়া মধ্যস্থলে ফাঁক কর। এইখানে ময়দা দাও। ময়দা বেশ তামার রংএর মত লাল কর। এখন মাংস ইহার সহিত মিশাইয়া ফেলিয়া জল ঢালিয়া দাও। বাগানে মশলা ছাড়। নুন দাও; মিনিট বার চৌদ্দ মাংস সিদ্ধ হইলে পর আলু ও পেঁয়াজ দিবে। আরো

মিনিট দশ সিদ্ধ হইলে পর, এবং যখন দেখিবে গ্রেভি ও বেশ গাঢ় হইয়া গিয়াছে সস, জায়ফল গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

১০৩৫। হ্যারিকট মটন।

——:o:——

উপকরণ।—ভেড়ার গলার মাংস তিন পোয়া, গাজর দুইটা শালগম একটি, পেঁয়াজ তিনটী, নুন প্রায় আধ তোলা, হার্ভি সস প্রায় আধ ছটাক, জল এক সের, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—মাংসের রগাদি সাফ করিয়া খণ্ড শ্লাইস কাট। গাজর ও শালগম পাশার আকারে চারকোনা করিয়া কাট। পেঁয়াজ মোটা চাকা কাট।

ফ্রাইংপ্যানে ঘি বা চর্ব্বি চড়াও। মাংস ছাড়। সাত আট মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া অল্প লাল রংএর কষা হইলে উঠাইবে। তারপরে ইহাতেই পেঁয়াজ, গাজর ও শালগম ছাড়। পাঁচ মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া নামাইয়া ফেলিবে। এগুলি আর লাল করিয়া ভাজিবার দরকার নাই।

এবারে একটি ষ্টুপ্যান আন। নীচে মাংস সাজাইয়া রাখ। তাহার উপরে শবজী রাখ। ইহার উপরে জল দাও। প্রায় মিনিট কুড়ি টগবগ করিয়া ফুটিতে দিবে। ইহার উপরে যে সকল ঘি বা চর্ব্বি ভাসিবে আস্তে আস্তে সব উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে হাঁড়ি

প্রায় দুঘণ্টা পরে তবে আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইবে। খাইতে দিবার আগে ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া ও সস দিবে। একবার গরম করিয়া লইয়া তারপরে গাঢ়া ডিশে ঢালিয়া দিবে।

হাঁড়ি যখন উনানের ধারে রাখিবে মাঝে মাঝে হাঁড়ি ঘুরাইয়া দিবে। এক একবার ঝাঁকড়াইয়া দিবে যাহাতে নীচে না লাগিয়া যায়। এরকম ষ্টু প্রস্তুত হইতে প্রায় আড়াই ঘণ্টা, তিন ঘণ্টা পর্য্যন্ত সময় লাগিবে।

১০৩৬। মটনের আইরিশষ্টু।

—:o:—

উপকরণ।—শিরদাঁড়ার পাশের মাংস তিন পোয়া, আলু একসের, বড় শাদা পেঁয়াজ তিনটী, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, জল দেড়সের।

প্রণালী।—মাংসের চর্ব্বি ও রগাদি সাফ করিয়া বড় খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট। পেঁয়াজ মোটা চাকা কাট।

একটি ষ্টুপ্যানে মাংস গুলি আধসের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। ইহার যে গাদ উঠিবে ভাল করিয়া সব গাদ উঠাইয়া ফেলিবে। এবং পনের মিনিট মাংস খুব ফুটাইয়া লইবে। তারপরে নামাইয়া ইহার জল ঝরাইয়া একবার ধুইয়া লইবে।

আর একটি ষ্টুপ্যান আন। ইহাতে প্রথমে একশ্রেণী আলু সাজাও তাহার উপরে এক থাক মাংস রাখ। এই প্রকারে আলু

ও মাংস ক্রমাগত থাকে থাকে রাখ। সব উপরে বেশী করিয়া আলু দিবে পেঁয়াজ দিবে। তাহার উপরে নুন ও গোলমরিচ ছড়াইয়া দাও। এখন ইহার উপর হইতে জল না ঢালিয়া পাশ হইতে জল ঢালিয়া দিবে। হাঁড়ির মুখ ভাল করিয়া ঢাকিয়া দাও। হাঁড়ি দমে বসাও। মাঝে মাঝে হাঁড়ি হিলাইয়া দিবে। তাহা না হইলে নীচে আলু লাগিয়া যাইতে পারে। ইহা মোলায়েম করিয়া সিদ্ধ হইতে প্রায় সাড়ে তিন ঘণ্টা সময় লাগিবে।

১০৩৭। মটন চপ।

—:o:—

উপকরণ।—ভেড়ার কটিদেশের মাংসের চপ ছয়খানা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন তিন আনি ভর, মাখন আধ ছটাক, ঘি বা চর্ব্বি আধ ছটাক।

প্রণালী।—আধ বিঘৎ লম্বা করিয়া চপ গুলি কাট। ইহাতে পাঁজরের যে যে লম্বা হাড় থাকে সে গুলি এক আঙ্গুল সমান লম্বা রাখিয়া বাকী সবটা কাটিয়া ফেলিবে। ছোট ছোট যে সকল চর্ব্বি থাকে সে গুলি কাটিয়া ফেলিবে। কেবল মাংসর গায়ে যে চর্ব্বি থাকিবে তাহা রাখিয়া দিবে। কাটিবার জন্য চপের গড়নও ভাল হইবে। প্রত্যেক চপ অল্প নোড়া দিয়া থেঁতলাইয়া সমান করিয়া লও।

এবারে গ্রীলদানী আনিয়া উনানে চড়াও। গ্রীলদানির সিক গুলিতে প্রথমে অল্প ঘি লাগাইয়া দাও। তারপরে চপ ইহাতে রাখিবে। তাহা হইলে মাংসেতে আর দাগ লাগিবে না। মাংস ক্রমাগত

উল্টাইয়া পাল্টাইয়া দিবে। বেশ তামাটে রংএর লাল হইয়া আসিয়াছে দেখিলে নামাইবে। একটি গরম জলের ডিসে রাখিয়া তারপরে প্রত্যেক চপে গরম গরম মাখন মাখাইয়া দিবে। সব উপরে নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলুসিদ্ধ, সীম, বরবটী, কলাইশুটি সিদ্ধ দিবে।

১০৩৮। পাতিহাঁসের দমপক্ত।

—:o:—

উপকরণ।—আলু ষোলটা, একটা মোটা চর্ব্বিওয়ালা পাতিহাঁস, নুন আধ তোলা, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি সাতকাঁচ্চা, শুক্নালঙ্কা দুইটা, আদা দুই তোলা, লঙ্ক পাঁচটা, কিসমিস আধ ছটাক, বাদাম ষোলটা, তেঁতুল দেড় তোলা, জল তিন পোয়া, দারচিনি আধ তোলা, ছোটএলাচ দুটি, লঙ্ক দশটা, তেঁতুল দেড় কাঁচ্চা।

প্রণালী।—হাঁসের পিঠের হাড়, পাঁজরের দুদিকের হাড় সব বাহির করিয়া ফেল। গলা মূড়া কাটিয়া ফেলিবে। কিন্তু ইহার ছালটী মাংসের সহিত সংলগ্ন রাখিয়া দিবে। কাটিয়া ফেলিবে না। ডানকার হাড় দুটিও থাকিবে, কাটিবে না। বুকের চামড়ায়

ভিতরে হাত প্রবেশ করাইয়া পায়ের দুদিকের চামড়ায় গর্ত্ত কর। পায়ের কবজী ভাঙ্গিয়া ঐ গর্ত্তের ভিতরে ইহা প্রবেশ করাইয়া দাও।

চারিটী আলু সরু সরু কুচি কর। একটি পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা কিমা কর। মেটে কুচি কাট। সিকি তোলা দারচিনি, একটি ছোটএলাচ, চারটি লঙ্গ একত্রে গুঁড়া করিয়া রাখ।

এখন আলু কুচি, পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা কুচি, মেটে কুচি, দুয়ানি ভর গোলমরিচ গুঁড়া, দুয়ানি ভর গরম মশলার গুঁড়া, দুয়ানি ভর নুন, ঘি আধ কাঁচ্চা সব একত্রে মাখ। এই পুর হইল। হাঁসের ভিতরটা ভাল করিয়া ধুইয়া এই পুর ভিতরে ভর। হাঁসের গলার চামড়া এবং নীচের চামড়া ভাল করিয়া সেলাই করিয়া দাও।

দুটী শুক্‌নালঙ্কা, আদা দুই তোলা, একটা বড় পাটনাই পেঁয়াজ পিষিয়া রাখ। বাকী আলু গুলির খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ।

একটি হাঁড়িতে হাঁসটী রাখ। দেড় ছটাক ঘি, বাঁটা মশলা, সিকি তোলা দারচিনি, পাঁচ ছয়টী লঙ্গ, একটি ছোট এলাচ, প্রায় ছয় আনি ভর নুন হাঁড়িতে রাখিয়া ঢাকিয়া দাও, এবং উনানে চড়াও। মাঝে২ উল্টাইয়া দিবে। কখন বা লোহার কাঁটা দিয়া বিঁধিবে। হাঁস কষিয়া খুব লাল কর। দাগ লাগিলে জল দিয়া দিয়া কষিবে। কষিতে কষিতে প্রায় দেড় পোয়া জল খাওয়াইবে। প্রায় তিন কোয়ার্টার পরে জল ও আলু দিবে। আলু কষা হইলে কিসমিস, বাদাম কুচি ছাড়িয়া দাও। আরো দেড় পোয়া জল

দিয়া ঢাকিয়া দাও। আলু ও মাংস ভাল রকম সিদ্ধ হইলে তেঁতুল গুলিয়া দিবে। আরো দেড় পোয়া জল দিবে। মিনিট দশ ফুটিয়া জল মরিয়া আসিলে তবে নামাইবে।

১০৬৯। বিটপালংশাকের এক্রাৎ।

—:০:—

উপকরণ।—কিমা মটন একপোয়া, বিটপালং শাকের বড় বড় পাতা আঠারটা, পেঁয়াজ দশ বারটা, সেলেরি তিন চার ডাল, আদা একতোলা, আতপ চাল সওয়া ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিন চারটা, ছোট এলাচ দুই তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা চারিটা, নুন প্রায় সিকি তোলা, ঘি প্রায় আড়াই ছটাক, দই আধ পোয়া, জল আড়াই পোয়া, তেঁতুল এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—দারচিনি, লঙ্গ ও ছোট এলাচ গুলি গুঁড়াইয়া রাখ। আতপ চাল গুলি ধুইয়া ভিজাইয়া রাখ।

পাঁচ ছয়টী পেঁয়াজ, তিন চার ডাল সেলেরি, আদা এক তোলা একত্রে কিমা করিয়া রাখ। ভাজিবার জন্য আরো পাঁচ ছয়টী পেঁয়াজ আলাদা কুচাইয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা কয়টী কিমা করিয়া রাখ। বিটপালমের পাতা হইতে বোঁটা গুলি কাটিয়া আলাদা রাখ। এই বোঁটাগুলি কুচাইয়া রাখ। পাতা গুলি ধুইয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে পাঁচ ছটাক জল চড়াইয়া তাহাতে এই পাতা গুলি সিদ্ধ করিতে দাও। জল যেমন ফুটিতে আরম্ভ হইবে অমনি নামাইবে। কেবল ভাপান মাত্র। যে গুলিতে রাঙ্গা মোথা হয় সে গুলির ছোট ছোট পাতা হয়; আর যে গুলিতে রাঙ্গা মোথা হয় না সে গুলিতে বড় বড় পাতা হয়।

এইবারে মাংস মাখ। কিমা মাংসে কিমা আদা, পেঁয়াজ এবং বাগানে মশলা, গরম মশলা গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, আধ কাঁচ্চা ঘি, ভিজান আতপ চাল গুলি, কিমা কাঁচা লঙ্কার অর্দ্ধেক টুকু, আধ তোলাটাক নুন সব একত্রে মাখ। এই পুর হইল।

এখন এক একটি পাতার ভিতরে এই পুর ভরিয়া পাতাগুলি গুড়াইয়া লম্বা ভাবে মুড়িয়া রাখ। এখন ঘি চড়াইয়া দোল্মা গুলি একে একে ভাজিয়া উঠাও।

যে অবশিষ্ট ঘি থাকিবে তাহাতেই কুচি পেঁয়াজ ছাড়। আধ-ভাজা হইলে ইহার উপরে এক ছটাক দই ও নুন দাও। দয়ের রং লাল হইয়া আসিলে বিটের বোঁটা কুচি এবং অবশিষ্ট কিমা কাঁচা লঙ্কা ছাড়িয়া কষ। এগুলি লাল হইয়া আসিলে আবার আর এক ছটাক দই দাও। ইহা কষা হইলে এক ছটাক জল দাও। তার পরে একপোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ঢালিয়া দাও। ফুটিয়া উঠিলে দোল্মা গুলি ইহাতে ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। পাতার ভিতর-কার চাল সিদ্ধ হইয়া গেলেই নামাইয়া রাখিবে।

১০৪০। বাঁধাকপির এফ্রাৎ।

——:o:——

উপকরণ।—বাঁধাকপি একটি, কিমা মাংস এক পোয়া, আতপ চাল সওয়া ছটাক, পেঁয়াজ প্রায় দেড় ছটাক, সেলেরি তিন চার ডাল, আদা এক তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিন চারিটা, ছোট এলাচ দুইটি, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা তিন চারিটী, নুন প্রায় পোন তোলা, ঘি তিন ছটাক, দই আধ পোয়া, জল প্রায় দেড়সের, তেঁতুল এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—দারচিনি, লঙ্গ ও ছোট এলাচ গুলি গুঁড়াইয়া রাখ। আতপ চাল গুলি ধুইয়া ভিজাইতে দাও। পাঁচ ছয়টী পেঁয়াজ, তিন চার ডাল সেলেরি, এক তোলা আদা একত্রে কিমা করিয়া রাখ। ভাজিবার জন্য আরো পাঁচ ছয়টী পেঁয়াজ আলাদা কুচাইয়া রাখ। কাঁচা লঙ্কা কয়টী কিমা করিয়া রাখ।

আধ সের জলে তেঁতুল টুকু ভিজাইয়া রাখ।

এবারে বাঁধাকপি আনিয়া তাহার উপরের দু চারিটা পাকা পাতা যাহা থাকিবে খুলিয়া ফেল। তারপরে বোঁটার কাছে ছুরি দিয়া একটু একটু দাগ দিয়া পাতা গুলি একটি একটি করিয়া খুলিয়া ফেল। ছুরি দিয়া না কাটিয়া হাত দিয়া টানিতে গেলে, কোনটা ছিঁড়িয়া যাইবে কোনটা বা ভাল বাহির হইবে। ইহা হইতে ভাল দেখিয়া কুড়িটা পাতা গুণিয়া লও। জল দিয়া ধুইয়া রাখ। হাঁড়িতে প্রায় একসের জল চড়াইয়া দাও। জলের ধোঁয়া উঠিলেই

এই পাতা গুলি একটির উপর একটি করিয়া ছাড় এবং হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে এগুলি বেশ ভাপিয়া উঠিলে হাঁড়ি নামাইয়া ফেলিবে।

এবারে মাংস মাখ। কিমা মাংসের রগাদি বাছিয়া ফেল। তার পরে এই মাংসের উপরে একে একে কিমা আদা, পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা, গরম মশলার গুঁড়ার অর্দ্ধেক টুকু, গোলমরিচ গুঁড়া সব টুকু, আধ কাঁচ্চা ঘি, ভিজান চালের জল ঝরাইয়া সেই চাল গুলি কিমা কাঁচা লঙ্কার অর্দ্ধেক টুকু, প্রায় সিকি তোলা নুন এই গুলি সব একত্রে মাখ। তারপরে হাঁড়ি হইতে একটি একটি কপিপাতা বাহির করিয়া লম্বা করিয়া খানিকটা মাংস দাও। তারপরে ইহা গুটাইয়া যাও। এই প্রকারে সবগুলি কর। এই মাংসে প্রায় ষোল সতেরটা এক্রাৎ হইবে। আর বাকী সিদ্ধ পাতা গুলি কুচাইয়া আলাদা রাখিয়া দাও।

ফ্রাইপ্যানে আধ পোয়া ঘি চড়াও। ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে একটি একটি করিয়া এক্রাৎ ছাড়িবে কিন্তু যে দিকে মোড়া শেষ হইয়াছে সেই মুখের দিক নীচে রাখিয়া ছাড়। তাহা হইলে প্রথমেই ঐ মুখটা বন্ধ হইয়া যাইবে আর খুলিয়া যাইবে না; ক্রমে ক্রমে ঘুরাইয়া দাও। সব দিক লাল হইয়া ভাজা হইলে পর ইহা নামাইয়া ফেলিবে। তার পরে একেবারে দু তিনটা করিয়া ছাড়িবে। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে সবগুলি ভাজা হইয়া যাইবে। এবারে যে ভাজা থাকিবে তাহাতেই বাকী ঘিটুকু ঢালিয়া দিয়া কুচান পেঁয়াজ ছাড়। লাল হইয়া আসিলে তাহার উপর এক ছটাক দই ঢালিয়া

দাও। দু তিন মিনিটের মধ্যে ইহার জল মরিয়া গিয়া বেশ লাল হইয়া আসিলে কুচান কপিপাতা ও বাকী কাঁচা লঙ্কা কুচি ছাড়। এগুলি নাড়িয়া চাড়িয়া অবশিষ্ট এক ছটাক দই দাও। আবার বেশ লাল করিয়া কষিয়া তেঁতুল গোলা জল ইহাতে ঢালিয়া দাও। ছিবড়া ফেলিয়া দিবে। প্রায় আধ তোলা নুন দাও। জল ফুটিয়া উঠিলেই একে একে এফ্রাৎ]গুলি ছাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে খুলিয়া দেখিবে ইহার জল মরিয়া গিয়াছে আর চাল গুলি বেশ ফুলিয়া উঠিয়াছে. তখন নামাইয়া একটি পাত্রে একটি একটি করিয়া সাজাইয়া তার পরে ইহার উপরে গ্রেভি বা ঝোলটাও ঢালিয়া দিবে।

১০৪১। পেপার পট।

—:o:—

উপকরণ।—পর্ক বা বরাহ মাংস এক পোয়া, মটন আধসের, জল দেড়সের, নুন আধ তোলা, কেটচাপ দুই কাঁচ্চা, কাঁচা লঙ্কা ছয়টা, চিনি দেড় তোলা।

প্রণালী।—বরাহ মাংস এবং মটন টুকরা টুকরা করিয়া কাট। তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। নুন দাও। এক কোয়ার্টার খুব টগবগ করিয়া ফুটিতে দাও। তারপরে নামাইয়া নরম আঁচে চড়াইয়া দিবে। আরো মিনিট পনের পরে যখন অল্প সিদ্ধ হইয়া আসিবে, তখন কেটচাপ ও কাঁচা লঙ্কা দিবে। চিনি দাও এবারে প্রায় দু ঘণ্টা ধরিয়া সিদ্ধ হইতে দাও। আধসেরটাক জল থাকিলে

পর ইহা উনানের পাশে রাখিয়া দিবে। বরাবর হাঁড়ির মুখ একভাগ ঢাকিয়া তিনভাগ খুলিয়া রাখিবে। সবশুদ্ধ প্রায় তিন ঘণ্টা সময় লাগিবে। ইহা আমেরিকাবাসীদের খাদ্য।

১০৪২। চঁওচঁও।

—:০:—

উপকরণ।—মাংস এক পোয়া, আদা এক তোলা, ঘি এক ছটাক, সেলেরির গাছ একটী, পেঁয়াজ এক ছটাক, শসা একটি, জল এক ছটাক, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—মাংস সরু সরু কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। আদা ছেঁচিয়া রাখ। সেলেরির ডাঁটা আলাদা কাটিয়া রাখ। আর সেলেরির গোড়ার ছিলকা ছিলিয়া ছেঁচিয়া রাখ। শসার ফালি কাট।

ঘি চড়াও। আদা পেঁয়াজ ও সেলেরির গোড়া ইহাতে ছাড়। অল্প লাল হইয়া আসিলে মাংস ছাড়। মাংস বেশ লাল করিয়া শসা ও সেলেরির ডাঁটা ছাড়। জল ও নুন দিয়া ঢাকিয়া দাও। দু একবার ফুটিয়া উঠিলে নামাইবে।

১০৪৩। হ্যাস।

—:০:—

উপকরণ।—মজ্জাওলা হাড় সমেত মাংস আধ পোয়া, ঘি

বাঁধাকপির ভিতরের শাদা অংশ খানিকটা, নুন সিকিতোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, জল আধসের।

প্রণালী।—আলু আধখানা কাট। বাঁধাকপির ভিতরের শাদা পাতাগুলি আলাদা আলাদা কর। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। মাংস ডুমা ডুমা কাট। কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আলু লাল করিয়া উঠাও। পেঁয়াজ লাল করিয়া মাংস ছাড়। ইহাও বেশ লাল করিয়া কষিয়া জল দিবে। নুন ও কাঁচা লঙ্কা ছাড়। প্রায় পঁচিশ মিনিট পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে পর আলু ও বাঁধাকপি ছাড়িবে। সব ভালরকম সিদ্ধ হইলে নামাইবে। মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি উনানের ধারে রাখিয়া দিবে। তাহা হইলে দমে মাংস আরো নরম হইয়া যাইবে। ইহার আস্বাদও ভাল হইবে।

১০৪৪। মটনের ডবল।

—:০:—

উপকরণ।—রাই এক কাঁচ্চা, দই আধছটাক, মটনের কাঁধের মাংস তিন পোয়া, ছোট পেঁয়াজ আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, বাগানে মসলা তিন চার ডাল, সির্কা এক ছটাক, বড় পেঁয়াজ আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, জল এক সের।

প্রণালী।—আধ ছটাক পেঁয়াজ কিমা কর। কাঁচা লঙ্কা ও বাগানে মশলা কিমা কর। এবারে দইয়ে রাই, গোলমরিচ গুঁড়া

কিম্বা পেঁয়াজ, কিম্বা কাঁচা লঙ্কা ও বাগানে মশলা মিশাও। বড় পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ।

মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট।

ঘি চড়াও। মাংস ছাড়। বেশ লাল করিয়া কষ। কষিতে কষিতে প্রায় তিন পোয়া জল ইহাতে খাওয়াইতে হইবে। এই কষাতেই মাংস প্রায় সিদ্ধ হইয়া যাইবে। তারপরে এই মিশান মশলা ইহাতে ছাড় এবং নুন দাও। বেশ মাখ-মাখ হইলে চাকা কাটা পেঁয়াজ ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে। হাঁড়ি হিলাইয়া নাড়। তারপরে আধ পোয়া জল দাও। এই জল মরিয়া রসা-রসা থাকিতে নামাইবে।

১০৪৫। মটন রোষ্ট।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

——:o:——

উপকরণ।—মটন দেড় পোয়া, জল তিন পোয়া, নুন সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক, আলু চারিটা, পেঁয়াজ চারিটা।

প্রণালী।—মটন প্রথমে তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। চার কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে পর (ইহার মধ্যে মধ্যে ক্রমাগত উল্টাইয়া পাল্টাইয়া কাঁটা মারিবে।) নুন দাও। তারপরে আরো এক কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে ঘি দাও। আস্ত আলু ও পেঁয়াজ ছাড়িবে। খুন্তি দিয়া নাড়া-চাড়া কর। ঘি দিবার প্রায় এক কোয়ার্টার পরে আলু, পেঁয়াজ ও মাংস সব দিবে। বেশ সিদ্ধ

হইলে পর একটি পাত্রে উঠাইয়া রাখিবে। এখন এই হাঁড়িতে এক ছটাক জল দাও। হাঁড়ির ভিতরে যে দাগ লাগিয়াছে খুন্তি দিয়া ঘষড়াইয়া এই জলের সহিত গুলিয়া দাও। এইটা রোষ্টের সস হইল। মাংসের উপরে এই সসটা ঢালিয়া দিবে।

খাইতে দিবার সময় শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া খাইতে দিবে।

১০৪৬। মুরগীর পাইয়ের জন্য ষ্টু।
(দ্বিতীয় প্রকার।)

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটী, আলু চারিটা, বড় পেঁয়াজ তিনটী, ঘি এক ছটাক, আদা আধ তোলা, ছোট পেঁয়াজ তিনটী, ময়দা এক কাঁচ্চা, তেজপাতা হুটী, ছোট এলাচ একটী, লঙ্গ তিনটী, দারচিনি দুয়ানি ভর, নুন আধ তোলা, সস আধ ছটাক, সির্কা এক কাঁচ্চা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকরা বানাও। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট। বড় পেঁয়াজ আস্ত রাখ।

আদা ও তিনটী ছোট পেঁয়াজ বাঁটিয়া মাংসে মাখ।

ঘি চড়াও। আলু লাল করিয়া উঠাও। পেঁয়াজ লাল করিয়া উঠাও। এবারে মাংস ছাড়। লাল করিয়া কষ। দেড় পোয়া জল দাও। মাংস আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে আলু ও পেঁয়াজ দাও। মিনিট পনেরর মধ্যে সব সিদ্ধ হইয়া গেলে ময়দা, নুন, সস ও সির্কা

একত্রে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। মিনিট তিন পরে গাঢ় হইয়া আসিলে ঠিক নামাইবার আগে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাও।

১০৪৭। শ্লাইশ-কাটা হ্যাশ।

—:o:—

উপকরণ।—মাংস এক পোয়া, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ দুটী, বাগানে মশলা দু তিনটী, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন তিন আনি ভর, ময়দা আধ কাঁচ্চা, জল আড়াই পোয়া।

প্রণালী।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিবে। পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিমা কর।

ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। আধ ভাজা করিয়া মাংস ছাড়। মাংস ভাল করিয়া ভাজিয়া জল দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে এক ছটাক জলে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। তারপরে নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নামাও। অল্প গ্রেভি থাকিবে।

১০৪৮। পোর্কের চঁওচঁও।

—:o:—

উপকরণ।—পাকা শসা একটা, বরাহ মাংস এক পোয়া, সেলেরি পার্শ্লি দু তিন ডাল, ছোট পেঁয়াজ তিনটী, আদা এক তোলা, ময়দা

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া চারি ভাগে বিভক্ত কর। বাঁকা করিয়া শ্লাইস বানাও। ইহার বিচি ফেলিয়া দাও।

মাংসের ছোট ছোট শ্লাইস কাট। পেঁয়াজ, সেলেরি ও পার্শ্লি কিমা কর। আদা থেঁতলাইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। মাংস ছাড়; নুন এবং আদাছেঁচা দাও। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। অল্প ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে কিমা মশলা দাও। আবার ভাজিতে থাক। তারপরে ময়দা দাও। নাড়া-চাড়া করিয়া জল দাও। জল ফুটিয়া উঠিলে শসা দাও। শসার জল বাহির হইয়া আবার ইহাতেই মরিয়া গেলে পর নামাইবে।

চীন দেশবাসীদের ইহা বড় প্রিয় খাদ্য।

১০৪৯। বাঁধাকপির চিমচিম।

—:o:—

উপকরণ।—বাঁধাকপি সিকি খানা, জল তিন পোয়া, মাংস তিন পোয়া, তেজপাতা একটি, ময়দা সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, পেঁয়াজ পাঁচটা, পার্শ্লি চারি ডাল, সেলেরি দুইগাছা, কাঁচালঙ্কা দুইটা, আদা আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—বাঁধাকপি কুচি কুচি করিয়া কাট। পাঁচটা পেঁয়াজ, পার্শ্লি চারিটা, সেলেরি দুইটা, কাঁচালঙ্কা দুইটা সব একত্রে কিমা কর। আদা আলাদা ছেঁচিয়া রাখ। সেলেরির গোড়া আলাদা ছেঁচিয়া রাখ।

মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট।

আধ সের জল দিয়া বাঁধাকপি গুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও। প্রায় কুড়ি মিনিট পরে কপি সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহার জল ঝরাইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আগে আদা ছেঁচা দাও। আদা লাল হইলে সেলেরির গোড়া-ছেঁচা দিয়া দু একবার নাড় তারপরে মাংস ছাড়। একটি তেজপাতা ও মুন দাও। নাড়িতে থাক। দু তিন মিনিটের জন্য হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। কিছু পরে ঢাকনা খুলিয়া আবার নাড়াচাড়া কর। মিনিট পাঁচ কষিবার পর ইহাতে কিমা মশলা নাড়িয়া দাও। আবার ঢাক। মাংস খানিকক্ষণ নাড়িয়া মাঝখানে একটু গর্ত্ত কর। সেই গর্ত্তে ময়দা দাও। প্রথমে ময়দা একটু লাল কর তারপরে মাংসের সহিত মিশাইয়া ফেল। এইবারে সিদ্ধ কপি দাও। এখন এক পোয়া জল দাও। গোলমরিচ গুঁড়া দাও। দু তিনবার ফুটিলেই নামাইবে।

ইহাও চীনদেশ বাসীদের প্রিয় খাদ্য।

১০৫০। রুইমাছের চিমাই।

—:০:—

প্রণালী।—রুইমাছের চিমাই ঠিক এই প্রকারে করিতে হইবে। কেবল মাছ কষিয়া আগে ইহার কাঁটাগুলি সব বাছিয়া ফেলিতে হইবে।

১০৫১। সি-পাই।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, মটন আধ সের, আলু দশটা, ছোট পেঁয়াজ চৌদ্দটা, বাগানের মশলা তিন চার ডাল, আদা আধ তোলা, ময়দা এক ছটাক, জল তিন পোয়া, সির্কা দু কাঁচ্চা, ঘি দুই ছটাক, নুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রণালী।—সি-পাই প্রস্তুত করিতে গেলে দুই প্রকার মাংসের আবশ্যক। একটা মুরগীর সি-পাই রাঁধিতে গেলে তাহার সহিত আধ সের মটন মিশাইয়া রাঁধিতে হইবে।

মুরগী সাফ করিয়া আট দশ টুকরা কাট। মটনও টুকরা টুকরা কাট। এই সঙ্গে রাখিয়া দাও। আলু আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। আটটা ছোট গোল দেখিয়া পাটনাই পেঁয়াজ ছাড়াইয়া আস্ত রাখ।

বাগানের মশলা, ছয়টা ছোট পেঁয়াজ, আদা সব কিমা করিয়া রাখ।

একছটাক ময়দা জল দিয়া মাখিয়া চারি আঙ্গুল চওড়াও তিন আঙ্গুল লম্বা চারি কোণা করিয়া ক্রাস কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আস্ত আলু ও পেঁয়াজ কষিয়া লাল কর। এগুলি উঠাইয়া মাংস ছাড়। বেশ লাল হইয়া ঘি ছাড়িলে পর মাংস উঠাইয়া রাখ। এখন এই ঘিতে কিমা মশলা ছাড়। লাল হইয়া আসিলে পর ময়দা দাও। ময়দাও লাল হইয়া আসিলে তিন পোয়া জল দাও। তারপরে ইহাতে মাংস, আলু ইত্যাদি ঢালিয়া দাও।

এখন ক্রাস গুলা ইহাতে ছাড়। এগুলি ভালরূপে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া রাখিবে।

১০৫২। হাঁসের কাবাব।

—:o:—

উপকরণ।—হাঁস একটি, আলু দুটী, পেঁয়াজ দুটী, বাগানের মশলা দু তিন ডাল, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক, জল এক সের।

প্রণালী।—গরম জল করিয়া হাঁসের পালকাদি ছাড়াও। তারপরে চামড়া হইতে একটি একটি করিয়া খুঁট্রি বাহির কর। মধ্যে মধ্যে আগুনে সেঁকিয়া ইহার খুঁট্রি বাহির করিতে হইবে।

এবারে ইহার পুর প্রস্তুত কর। হাঁসের মেটে, দুটী আলু, দুটী পেঁয়াজ, বাগানে মশলা এগুলি সব মিহি করিয়া কাট। তারপরে ইহাতে একটু নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া মাখিয়া রাখ। এখন ইহা হাঁসের পেটের ভিতরে পুর ভর। হাঁসের নীচের দিকের চামড়া দুই পায়ের মধ্যস্থলে রাখিয়া একটা কাঠি দিয়া বিঁধিয়া দিবে।

হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া হাঁসে একটু নুন মাখিয়া ঘিয়ে ছাড়। এখন উল্টাইয়া পাল্টাইয়া লাল করিতে থাক। জলের ছিটা দিয়া দিয়া লাল করিবে। ভাল রকম লাল হইলে পর বাকী সমস্ত জলটা ইহাতে ঢালিয়া দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে। নরম আঁচে চড়াইয়া দাও। মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে পর যদি জল বেশী থাকে

তাহা হইলে তেজআঁচ দিয়া দিবে। জলটা মরিয়া আবার ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে।

১০৫৩। মটনষ্টেক।

—:o:—

উপকরণ।—রাংএর মাংস তিন পোয়া, দই এক ছটাক, ছোট পেঁয়াজ দুইটা, আদা আধ তোলা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, নুন আধ তোলা, সির্কা এক কাঁচ্চা, ঘি আধ ছটাক, জল এক ছটাক, বড় পেঁয়াজ চারিটা, আলু চারিটা।

প্রণালী।—ইহাতে তিন খানা ষ্টেক কাট। হাড়ের চারিধারে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ছুরি দিয়া মাংস দাগ দেওয়ার মত করিয়া কাটিয়া যাও। তাহা হইলে মাংস হইতে হাড় খুলিয়া যাইবে তখন হাড় বাহির করিয়া ফেলিবে।

পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিমা কর। মাংসেতে দই, কিমা মশলা, আদার রস, নুন, সির্কা সব মাখিয়া ভিজাইয়া রাখ। সারাদিন ভিজান থাকিবে। ঠিক খাবার সময় ভাজিবে।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া এক একখানা করিয়া লাল করিয়া দু এক আঁচলা জল দাও। তাহা হইলে ফ্রাইপ্যানটা আর পুড়িয়া যাইবে না। জলটা শাঁশাঁ করিয়া উঠিলেই এটা নামাইবে আর একটা চড়াইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলু, পেঁয়াজ সিদ্ধ করিয়া খাইতে দিবে।

১০৫৪। দুধদিয়া মটন চপ।

——:০:——

উপকরণ।—মটন এক সের, নুন আধ তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া আধ তোলা, দুধ আধ পোয়া, মাখন দেড় ছটাক।

প্রণালী।—মটনে ছয়টী মোটা চপ বানাও। নোড়া দিয়া অল্প অল্প থেঁতলাইয়া চেপটা কর। প্রত্যেকটার উপরে নুন ছড়াইয়া হাত দিয়া চাপড়াইয়া রাখ। তার পরে গোল মরিচ গুঁড়া দিয়া চাপড়াইয়া রাখ। দুধ লইয়া প্রত্যেকটার চারিদিকে ছিটাইয়া দাও। একটা কাঠিতে একটা পাতলা কাপড় জড়াও। ঠিক একটা তুলির মত প্রস্তুত কর।

এবারে কাঠের কয়লার আগুণ কর। আগুণের উপরে চারি-দিকে চারিটা ইঁট রাখ। ইহার উপরে গ্রীলদানী বসাও। প্রথমে তিনটা চপ গ্রীলদানীতে তোষ করিতে দাও। সেই কাপড়ের তুলি করিয়া উহাতে একটু একটু মাখন মাখাও। এক পিঠ লাল হইলে আবার আর এক পিঠে মাখন মাখাইয়া তোষ করিবে। এই প্রকারে মাংস বেশ নরম হইয়া আসিবে, অথচ ভিতরে লাল থাকিবে তখন নামাইবে। এইরূপে বাকী তিনখানাও করিবে।

১০৫৫। হাঁস কাবাব।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

—:০:—

উপকরণ।—একটী চর্ব্বিওলা হাঁস, আলু পাঁচটা, পেঁয়াজ চারিটা, কাঁচালঙ্কা তিনটা, নুন দশআনি ভর, সেলেরি পার্স্লি দুডাল, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি আধ পোয়া, জল এক পোয়া।

সাফা করণ।—এক হাঁড়ি জল খুব ফুটাইয়া হাঁসটা ঐ গরম জলে পায়ের দিক হইতে ডুবাও। হাত দিয়া রগড়াইয়া পালক গুলি উঠাও। আর মাঝে মাঝে গরম জলে ডুবাও। পালক উঠিয়া গেলে গলার উপরকার চামড়াতে লম্বা করিয়া ছুরি দিয়া চিরিয়া দাও। তারপরে বৃদ্ধ ও অনামিকা অঙ্গুলি দ্বারা টানিয়া গলা হইতে চামড়া খুলিয়া ফেল। গলাটা কাটিয়া ফেল। গলা কাটিয়া যে গর্ত্ত হইবে, তাহার ভিতরে অঙ্গুলি ঢুকাইয়া উপরদিক হইতে কতকটা আঁতরি বাহির করিয়া ফেল। তারপরে লেজের দিকে একটু কাটিয়া অবশিষ্ট সবটা টানিয়া বাহির কর। পাঁজরের দুই দিকে যে দুইটা লাল ফাঁপড়া থাকে সে দুইটাও আঙ্গুল দিয়া টানিয়া বাহির করিতে হইবে। হাঁসের পেটের ভিতর ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল। এবারে হাঁসের গায়ে যে সমস্ত খুঁটি থাকে একটি একটি করিয়া উঠাইয়া ফেলিবে। ভাল করিয়া ধোও।

অনুবন্ধন।—এখন হাঁটুর গাঁটের নীচের পা দুটো কাটিয়া ফেল। জঙ্ঘার কাছের চামড়া আঙ্গুলের [illegible]

হাঁটুর গাঁট র‍্যাংএর ভিতর দিয়া ইহার ভিতরে ঢুকাইয়া দাও। একটা গুণছুঁচ বিঁধিয়া ইহার পা ঠিক রাখিয়া দিবে।

হাঁসের মেটে শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট। চারি পাঁচটি আলু সিপেট কাট। চারিটী ছোট পেঁয়াজ তিনটী কাঁচালঙ্কা ও বাগানে মশলা সব কিমা করিয়া এই মেটের ও আলুর সহিত মিশাও। ইহাতে এক এক চুটকি নুন ও দুয়ানি ভর গোলমরিচ গুঁড়া মিশাও। ইহাই পুর হইল। এই পুর এখন হাঁসের পেটের ভিতরে পুরিয়া দাও; গলার ছাল ও নীচের দিকের ছাল সেলাই করিয়া দাও।

প্রণালী।—এইবারে একটি হাঁড়িতে হাঁস রাখিয়া আধ পোয়া ঘি এবং এক ছটাক জল আর প্রায় আধ তোলা নুন দিয়া নরম আঁচে চড়াইয়া দাও। যতবার উল্টাইয়া দিবে ততবার এপিঠ ওপিঠ কাঁটা মারিবে। হাঁড়ি প্রায় ঢাকিয়া রাখিবে। মাঝে মাঝে অল্প অল্প জল দিবে। হাঁস সিদ্ধ হইয়া গেলে পর ঘিয়ের উপরে রাখিবে। এই ঘি বেশ লাল হইবে। বরাবর নরম আঁচে করিবে। শেষে একবার তেজ আঁচ করিয়া দিবে। তাহা হইলে হাঁসের রংটা বেশ লাল হইবে।

প্রায় দেড় ঘণ্টা সময় লাগিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলু খুব পাতলা করিয়া ভাজিয়া দিতে হইবে। পার্শ্লি ভাজাও বেশ লাগে। ইহা ছাড়া নেবুর রস, শুকালঙ্কা গুঁড়া দিবে।

১০৫৬। মটনের ভাজা ষ্টু।

——:০:——

উপকরণ।—ভেড়ার কাঁধের মাংস এক সের, আলু দশটী, ঘি এক ছটাক, নুন আধ তোলা, ছোট পেঁয়াজ তিনটী, পার্শ্লি দু ডাল, সেলেরি ছোট দু ডাল, জল পাঁচ পোয়া, সির্কা দেড় ছটাক, চিনির রং আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া এক চুটকি।

প্রণালী।—মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া অর্দ্ধেক করিয়া কাট এবং জলে ফেল।

পেঁয়াজ লম্বায় চার টুকরা করিয়া কাট। পার্শ্লি সেলেরি দু তিন ভাগে কাট।

হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াইয়া আলু বাদামী রং করিয়া কষিয়া লও। তারপরে ঐ ঘিয়েতেই মাংস ছাড় এবং নুন দাও। হাঁড়ির মুখ ঢাক। ক্রমে জল ইহাতেই মরিয়া গেলে পর পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা ছাড়িবে। মাংস লাল করিয়া কষা হইলে পর তিন পোয়া জল দিবে। তারপরে প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট পরে এই জল মরিয়া গেলে আরো আধ সের জল দিবে। আলু ছাড়িবে। এই জল মরিয়া যখন এক পোয়া আন্দাজ ঝোল থাকিবে তখন ইহাতে সির্কা দিবে। দু তিন ফুট ফুটিলে চিনির রং দিবে। তারপরে তিন ছটাক আন্দাজ ঝোল থাকিলে নামাইয়া রাখিবে। নামাইবার ঠিক আগেই গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাইবে।

———

১০৫৭। আণ্ডা বেকন।
(দ্বিতীয় প্রকার।)

—:o:—

উপকরণ।—বেকন ছ সের, ডিম বারটী।

প্রণালী।—বেকন পাতলা করিয়া অথচ যতটা বড় করিতে পার, করিয়া বার শ্লাইশ কাট। উপরের ছাল কাটিয়া ফেলিবে।

ফ্রাইংপ্যানে এক এক বারে দু তিন শ্লাইশ করিয়া বেকন রাখ। তারপরে ফ্রাইংপ্যান আগুণে চড়াইয়া দিবে। দু তিনবার উল্টাইয়া পাল্টাইয়া গরম জলের ডিশে সাজাইয়া রাখিবে। মাংসতে যেন একটুও দাগ লাগিয়া না যায়।

এবারে ফ্রাইংপ্যানে গরম জল চড়াইয়া দাও। জল খুব ফুটিতে থাকিলে পর জলের উপরে চার দিকে চারিটী ডিম ভাঙ্গিয়া আলাদা আলাদা ছাড়িবে। যেন সহজেই আবার আলাদা করিয়া লওয়া যায়। ফ্রাইংপ্যানে নামাইয়া কাত করিয়া জল ঝরাইয়া ফেল। এই জলের সহিত ইহার শাদা অংশ অনেকটা বাহির হইয়া যাইবে। সেগুলা বাহির হইয়া যাইতে না দিলে ডিম-পোচ ময়লা দেখাইবে। তারপরে এক একটি ডিম এক এক শ্লাইস মাংসের উপরে রাখিয়া দিবে। ডিমের উপরে একটু নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া দিবে। খাইবার সময় দুইটা একত্রে উঠাইয়া লইতে হইবে।

ইহা চার পাঁচ মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে।

১০৫৮। বেকন বয়েল।

——:o:——

প্রণালী।—এক সের বেকন আনিয়া গরম জলে প্রায় আড়াই ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। তারপরে ইহার ছাল ছাড়াইয়া আর আশে পাশে যে সকল খারাপ চর্ব্বি থাকিবে কাটিয়া ফেলিবে।

এবারে হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও। আস্তে আস্তে ফুটিতে থাকুক। ইহার গাদ উঠিলে পর পরিষ্কার করিয়া উঠাইয়া ফেলিবে। প্রায় তিন কোয়ার্টার মাংস আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর উঠাইয়া লইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত ফুলকপি, সীম ইত্যাদি শবজী সিদ্ধ খাইতে দিবে।

১০৫৯। হরিণের মাংসের অনুরূপে ভেড়ার মাংস।

——:o:——

উপকরণ।—ভেড়ার পিছলা রাং দু সের ওজনের একটা, পোর্ট ওয়াইন দু পাইণ্ট, মাখন এক পোয়া।

প্রণালী।—পিছলা রাং আনিয়া প্রায় তিন চার ঘণ্টা পোর্ট-ওয়াইনে ভিজাইয়া রাখ। পাঁচ দশ মিনিট অন্তর ইহা ক্রমাগত উল্টাইয়া দিতে হইবে। এখন একটি পাত্রে মাখন ও পোর্টওয়াইন ফেটাইয়া রাখ। গ্রীলদানীতে মাংস চড়াইয়া এই মাখন খানিকটা

করিয়া লাগাও আর রোষ্ট কর। প্রায় আধ ঘণ্টা লাগিবে। তারপরে শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া গরম জলের ডিসে সাজাইয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহারই গ্রেভি, টেপারি জ্যাম, গোয়াভা জেলী, মেকো জ্যাম দিয়া খাইতে দিবে।

১০৬০। মটনের পিঠের মাংস রোষ্ট।

—:০:—

উপকরণ।—পিঠের মাংস এক সের, রসুন চার কোয়া, চর্ব্বি বা ঘি আধ পোয়া, নুন সিকি তোলা, জল পাঁচ পোয়া, নুন সিকি তোলা, জল পাঁচ পোয়া।

প্রণালী।—পিঠের মাংস গোল করিয়া জড়াইয়া দুদিকে দুইটা ছুঁচ দিয়া বিঁধিয়া দাও। আধ সের জল দিয়া নরম আঁচে চড়াইয়া দাও। রসুন দাও। এই জল মরিয়া গেলে পর ঘি দিয়া লাল করিবে। তারপরে বাকী তিন পোয়া জল দিয়া দমে চড়াইয়া দাও। শেষে নুন দিয়া দিবে। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর গরম গরম খাইতে দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত কেপার সস, বেগুণ ভাজা, অন্যান্য শবজী সিদ্ধ খাইতে দিবে।

১০৬১। মটনের হ্যারিকট।

——:o:——

উপকরণ।—ভেড়ার গলা একটি, ময়দা এক ছটাক, ছোট ছোট পাটনাই পেঁয়াজ বারটা, শালগম দুইটা, নুন প্রায় আধ তোলা, জল আড়াই পোয়া, ঘি আধ পোয়া, আলু ছয়টা।

প্রণালী।—গলা হইতে মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট। মাংসের দুপিঠে ভাল করিয়া ময়দা মাখাইয়া রাখ।

পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ। শালগম শ্লাইস কাটিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। মাংস লাল করিয়া ভাজ। একটি সাফ কাপড়ের উপরে এগুলি রাখিয়া দিবে। তাহা হইলে মাংসের গায়ের ঘি সব কাপড়ে লাগিয়া যাইবে। ফ্রাইংপ্যানে তিন পোয়া গরম জল দিয়া মাংসভাজা লাল দাগ গুলা গুলিয়া লও। এই গ্রেভি একটা সসপ্যানে ঢালিয়া দাও। ইহাতে ভাজা মাংস, দশটী পেঁয়াজ, শালগম, নূতন আলু ছাড়। আবার উনানে চড়াও। আলুগুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে উঠাইয়া রাখিবে। তারপরে ক্রমে প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। আর একটি সসপ্যান চড়াইয়া তাহাতে এক ছটাক মাখন দাও। দুটি পেঁয়াজ কুচাইয়া দাও। পেঁয়াজ আধ ভাজা হইয়া আসিলে ময়দা দিবে। ময়দা ভাল করিয়া লাল হইয়া গেলে মাংসের কেবল গ্রেভিটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দিবে। মিনিট পাঁচ সাত ফুটিলে পর নামাইবে।

একটি ডিসের মাঝখানে মাংস সাজাইয়া দাও। সবজী ও পেঁয়াজ চারিধারে সাজাও। ইহার উপরে ঐ গ্রেভিটা ঢালিয়া দিবে।

১০৬২। ল্যাম্বলেগ বয়েল।

——:০:——

উপকরণ।—একটি ল্যাম্বলেগ আড়াই সের, জল দেড় সের, হ্যাম এক পোয়া, মাখন এক ছটাক।

প্রণালী।—লেগটীর সংযোগ স্থলের ডুমা হাড়টা বাহির করিয়া ফেল। আর ইহার গাঁধর চর্ব্বি বাহির কর।

একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও। নরম আঁচে আস্তে আস্তে সিদ্ধ হউক। প্রায় পাঁচ কোয়ার্টার লাগিবে। মাঝে মাঝে কাঁটা দিয়া বিঁধিয়া দিবে। মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে পর নামাইয়া শ্লাইস শ্লাইস কাটিবে।

হ্যাম এক অঙ্গুলি সমান লম্বা চারি কোণা করিয়া কাট ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া মাখন দাও। তারপরে হ্যাম গুলি ভাজ। মাংস কুচাইয়া অল্প হলদে রংএর হইয়া আসিলে নামাইবে। একটি ডিসের মাঝখানে আণ্ডা সস দাও তাহার চারিধারে সিদ্ধ শ্লাইস কাটা মাংস সাজাও। ইহার চারিধারে হ্যাম সাজাইবে।

অনুপ্রাশন।—কলাই শুটি সিদ্ধ, আলু ম্যাশ, ফরাশ বিন সিদ্ধ, পুদিনা সস খাইতে দিবে।

১০৬৩। মেটে দিয়া বেকন ভাজা।

———:০:———

উপকরণ।—মেটে আধ পোয়া, পার্শ্লি এক আঁটি, পেঁয়াজ একটি, ময়দা আধ তোলা, লাল কাঁচালঙ্কা তিন চারিটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, বড় বড় বার স্লাইস বেকন, হার্ভি সস আধ ছটাক, জল সাড়ে তিন পোয়া। ঘি দেড় ছটাক, নুনপ্রায় তিন আনি ভর।

প্রণালী।—মেটে সাফ করিয়া প্রায় পোয়া তিন জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। প্রায় কুড়ি মিনিট পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। এখন সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া চাকা কাট। পেঁয়াজ আলাদা কিমা করিয়া রাখ। পার্শ্লিপাতা আলাদা কাটিয়া রাখ। ইহা মিহি কুচি কাটিবার আবশ্যক নাই।

কড়ায় ঘি চড়াও। আগে পার্শ্লি গুলি ভাজিয়া উঠাও। এখন এই ঘিয়ে বেকন ছাড়। ভাজা হইয়া গেলে উঠাইয়া মেটে ছাড়। মেটে খুব শক্ত করিয়া ভাজিবে না। অল্প ভাজা হইলেই নরম থাকিতে থাকিতেই নামাইবে। কড়ার ঘি আধ কাঁচ্চাটাক রাখিয়া সবটা অন্য একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। এখন এই কড়ার ঘিয়ে আগে পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজগুলি অল্প লাল হইয়া আসিলে তাহাতে ময়দা দিবে। ময়দা লাল করিয়া আধ পোয়াটাক গরম জল দাও। একটু নুন দাও। কাঁচা লঙ্কা দাও। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে গোলমরিচগুঁড়া দিয়া নামাইবে।

এখন একটি প্লেটে প্রথমে মেটেগুলি সাজাও। ইহার উপরে পার্শ্লি পাতা দাও তার উপরে আবার বেকন সাজাও। এখন

গ্রেভিটা ইহার চারি ধারে ঢালিয়া সাজাইয়া দিবে। লাল লঙ্কাগুলি উপরে সাজাইবে যাহাতে দেখিতে বেশ হয়।

১০৬৪। পোর্ক চপ।

—:০:—

উপকরণ।—পোর্ক এক সের, মাখন এক ছটাক, পেঁয়াজ চারিটী, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় তিন আনি ভর।

প্রণালী।—ছয়খানি চপ কাট। পেঁয়াজ খুব মিহি কুচি কাট। ফ্রাইপ্যানে চড়াও। বেশ গরম হইলে মাখন দাও। এখন চপগুলি ছাড়। উল্টা পাল্টা করিয়া চপগুলি বেশ ঘোর আখরোটী রংএর করিয়া ভাজ। তারপরে সবগুলি ভাজা হইয়া গেলে পর উঠাইয়া ঐ ঘিয়েতেই পেঁয়াজ কুচি ছাড়। আধ ভাজা হইলেই ইহাতে নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া এক আঁচলা জল দাও। জু একবার বুড় বুড় করিয়া উঠিলেই উপরে উপরে ঢালিয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত তেঁতুলের সস, টোমাটো সস, আর টেপারি জ্যাম ইত্যাদি খাইতে দিবে। কলাই শুটী সিদ্ধ দিবে।

১০৬৫। সাকিং পিগ।

—:০:—

উপকরণ।—রুটী চার শ্লাইস, মাখন এক ছটাক, নুন আধ

গুঁড়া আধ তোলা, ময়দা দেড় ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, সাকিং পিগ একটি।

অনুবন্ধন।—সাকিং পিগ মারিবার পর ক্ষণেই পাঁচ সাত মিনিটের জন্য ঠাণ্ডা জলে ডুবাইয়া দিবে। তারপরে জল হইতে উঠাইয়া মিহি গুঁড়ান রজন দিয়া ইহা খুব ঘষড়াইবে। আবার দু এক মিনিট জলে ডুবাইয়া দিবে। এইরূপ দু তিনবার করা হইলে পর একটা তক্তার উপরে রাখিয়া উপরের রোম গুলা চাঁচিয়া ফেল। যদি দু একটা রোম থাকে তাহা হইলে সেই স্থানটা জলে ডুবাইয়া আবার চুল গুলা উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে গরম জলে পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। আবার ঠাণ্ডাজলে দু তিনবার ধুইবে। নীচের পাগুলা কাটিয়া ফেল। এখন পেট চিরিয়া ভিতরের আঁতরি, কলিজা ইত্যাদি বাহির করিয়া ফেল। আবার পেটের ভিতরে এবং বাহিরে অতি পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল। খুব ভাল করিয়া মোছ। তারপরে একটি পরিষ্কার নেপকিনে জড়াও। এইবারে রোষ্ট করিতে হইবে।

প্রণালী।—রুটীর শাঁস টুকরা টুকরা কাট। বাগানে মশলা ও পেঁয়াজ কিমা কর। এখন রুটীর শাঁস, মাখন, নুন, কিমা বাগানে মশলা ও পেঁয়াজ, গোলমরিচ গুঁড়া এবং একটি ডিম ভাঙ্গিয়া একত্রে মাখ। এখন ঐ সাকিং পিগের পেটে এই পুর ভর। তারপরে ছুঁচ দিয়া ভাল করিয়া সেলাই করিবে। এখন পিছনের পা দুটো পিছন দিকে টান। একটা সরু কাঠি বা ছুঁচ দুইপায়ের মধ্য দিয়া চালাইয়া দিবে। তাহা হইলে পা দুটা ঠিক সোজা হইয়া থাকিবে। এখন জলন্ত কাঠের কয়লার আগুণে রোষ্ট কর। প্রায় দু ঘণ্টা সময় লাগিবে।

মাংস শ্লাইস শ্লাইস কাট। অথচ খুলিয়া লইবে না। যেমন আস্ত সেই প্রকারই একটি লম্বা প্লেটে রাখিবে। টেবিলে পাঠাইবার সময় ইহার মুখে একটা আস্ত পাতিনেবু দিয়া সাজাইয়া দেওয়া নিয়ম। ইহার সহিত তেঁতুলের মিষ্টি চাটনী, জেলী জ্যাম যাহা ইচ্ছা পাঠাইবে। মাংসের শ্লাইস লইবার সময় সঙ্গে সঙ্গে ইহার ষ্ট্যাফিং ও চামচে করিয়া বাহির করিয়া লইতে হইবে। বড় বড় ডিনারে বা সাপারে এই ডিশ দেওয়া হয়।

১০৬৬। মুরগীর ফির্কিসি।

—:o:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, ডিম দুটী, দুধের সর এক মাঝারি চামচ, জল আধ সের, মাখন এক ছটাক, ময়দা দেড় তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, পেঁয়াজ দুটী, গরমমশলা গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—মুরগীর ছাল ছাড়াইয়া আট টুকরা কাট। ধোও। পেঁয়াজ চাকা কাট।

একটি হাঁড়িতে জল, মাখন, নুন, পেঁয়াজ, গরমমশলা সব একত্রে ছাড়। জল ফুটিয়া উঠিলে মুরগী ছাড়। নরম আঁচে আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার পরে সিদ্ধ হইলে ময়দা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। মিনিট চার পাঁচ নাড়, যেন ময়দাটা লাগিয়া না যায়।

এখন দুটো ডিম ভাঙ্গিয়া ইহার কুসুম ও শফেদি আলাদা কর। কুসুম কাঁটা করিয়া ফেটাইয়া সরের সহিত মিশাও। এখন ইহা মাংসের উপরে ঢালিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেল। একটি ডিসে সাজাইয়া রাখ। এবারে শফেদি কাঁটা করিয়া খুব ফেটাও। যখন সমস্ত জলীয়াংশটা ফেনার মত হইয়া যাইবে। তখন ঐ ফেনাটা মাংসের উপরে সাজাইয়া দিবে।

১০৬৭। রাজহাঁস রোষ্ট।

—:০:—

উপকরণ।—পেঁয়াজ এক ছটাক, বাগানে মশলা ছয় সাত ডাল, বাসী রুটীর গুঁড়া প্রায় দেড় ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা দুটী, নুন প্রায় আধ তোলা, ডিম দুটী, রাজহাঁস একটি।

প্রণালী।—রাজহাঁসের পাতিহাঁসের মত করিয়া পালকাদি সাফ করিয়া তার পরে অনুবন্ধন কর। মেটে, পেঁয়াজ, বাগানে মশলা, কাঁচালঙ্কা একত্রে কিমা কর। এখন ইহার সহিত রুটীর গুঁড়া, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া ডিমের কুসুম সব একত্রে মিশাও। এখন রাজহাঁসের পেটের ভিতরে ইহা পুর ভর। বরাবর অল্প খালি রাখিয়া দিবে। কারণ ক্রমে ঐ পুর ফুলিয়া উঠিলে ইহা বাহির হইয়া পড়িতে পারে। এখন ভাল করিয়া সেলাই কর। এবারে ঝুলাইয়া রোষ্ট কর। প্রায় আড়াই ঘণ্টা লাগিবে।

১০৬৮। রাজহাঁস রোষ্ট।

—:০:—

(দ্বিতীয় রকম।)

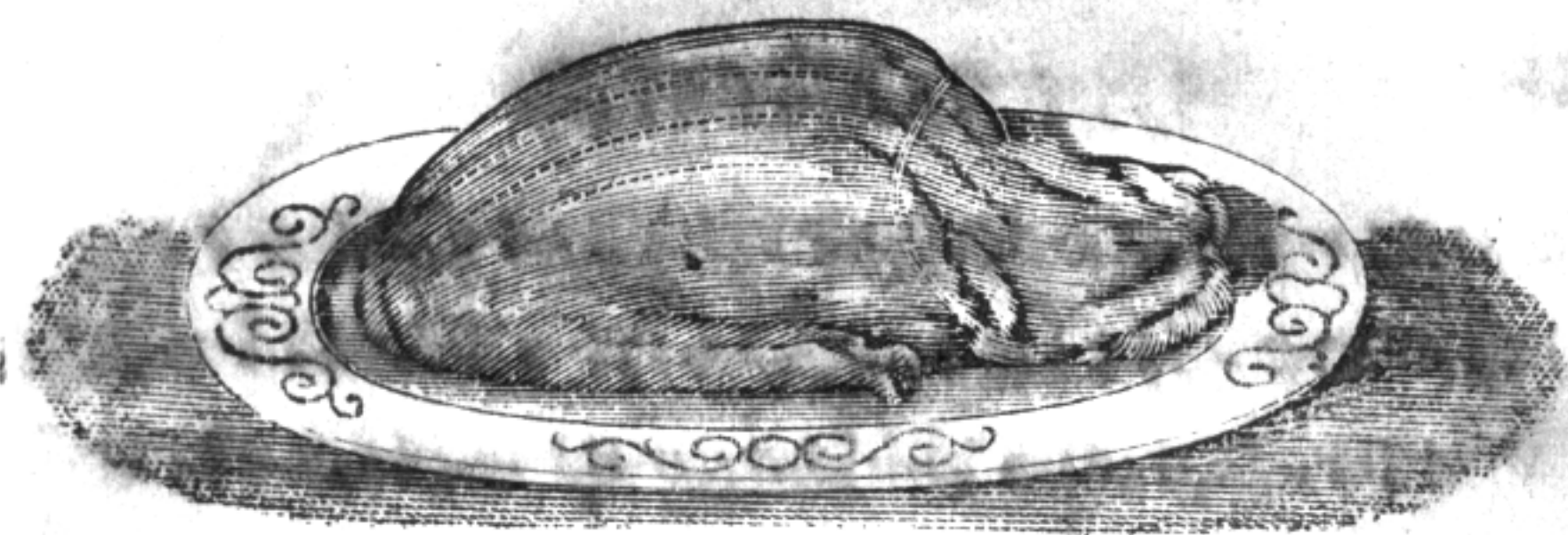
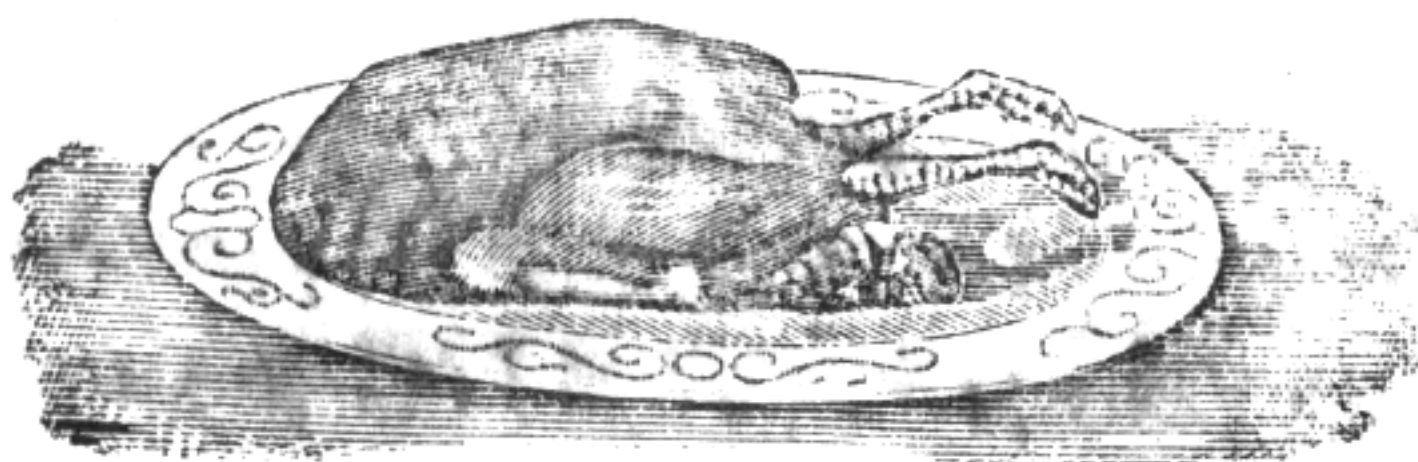
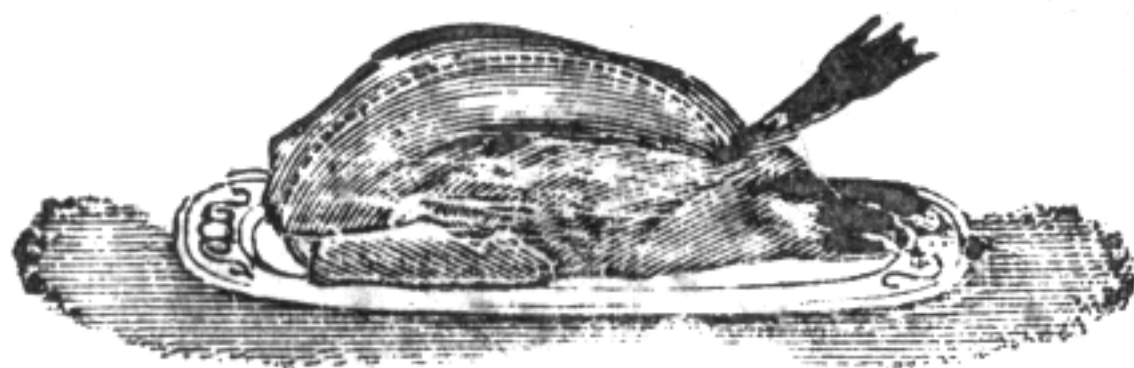
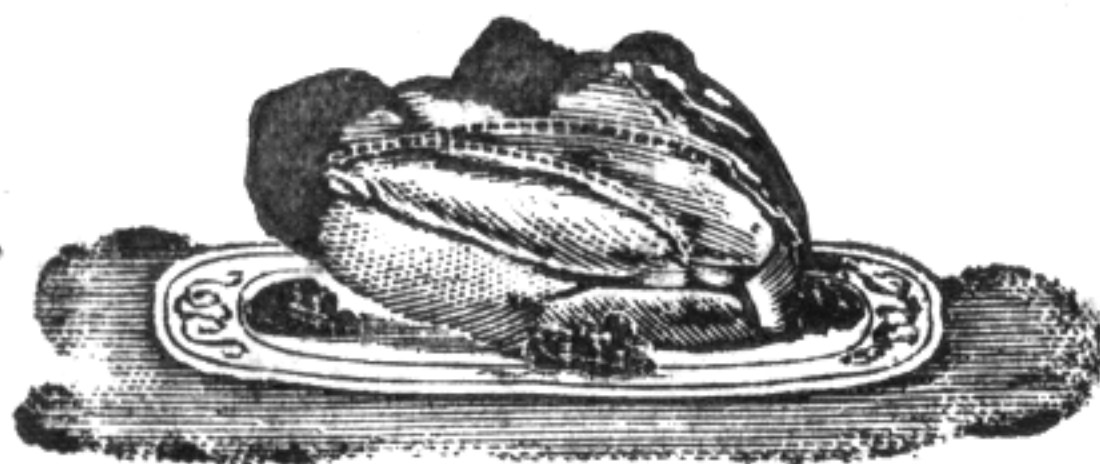
একটি বড় হাঁড়িতে রাখিয়া আধসের জল দিয়া চড়াইয়া দিবে। তাহা হইলে এই জল যত ফুটিতে থাকিবে সঙ্গে সঙ্গে রাজহাঁসের তেল ও তত বাহির হইবে। জল মরিয়া গেলে পর ইহার তেলেই ইহা রোষ্ট করিবে। প্রথমে তেজ আঁচ দিবে। যেই ফুটিয়া উঠিবে নরম আঁচে বসাইয়া দিবে আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইবে। প্রায় দু ঘণ্টা কি আড়াই ঘণ্টা লাগিবে।

১০৬৯। রাজহাঁস বয়েল।

—:০:—

উপকরণ।—রাজহাঁস * একটি, জল দুসের, নুন দুই ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, সেলেরি পার্শ্লি তিন চার ডাল, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ ছয়টা, ছোট এলাচ দুইটা, ময়দা আধ ছটাক, আদা আধ তোলা, নেবু একটি।

প্রণালী।—রাজহাঁস সাফ করিয়া মুরগীর ন্যায় অনুবন্ধন কর। ইহার খুট্টি ভাল করিয়া বাছিয়া ফেলিবে। এবারে বেশ ভাল করিয়া ইহার গায়ে নুন ঘষড়াইয়া মাখ। প্রায় বার ঘণ্টা এই প্রকার রাখিয়া দাও। তারপরে ঠাণ্ডা জল দিয়া একবার রগড়াইয়া

* রাজহাঁস মারিয়া তৎক্ষনাৎ রাঁধিবে না। অনেকে জানে না মারিয়া তখনি আধ সিদ্ধ করিয়া খাইতে যায়। ইহা অতি গুরু পাক।

রাজহাঁসের রোষ্ট।

পাতিহাঁসের রোষ্ট।

মুর্গির রোষ্ট।

মুর্গির বয়েল।

ধুইয়া ফেল। এখন একটি বড় হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া হাঁস চড়াইয়া দাও। নরম আঁচে সিদ্ধ হউক। প্রায় দু ঘণ্টা লাগিবে। তারপরে নামাইয়া রাখ।

এবারে এক ছটাক পেঁয়াজ চাকা বানাও। এক ছটাক পেঁয়াজ খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও। সেলেরি পার্শ্লির পাতা গুলি ছিঁড়িয়া রাখিয়া দাও। নেবু কাটিয়া রাখ। আদা চাকা কাটিয়া রাখ।

আধসের জলে পেঁয়াজ সবটা, আদা, সেলেরি, পার্শ্লি এবং গরম মশলাগুলি ছাড়। হাঁড়ি আগুণে চড়াও। মিনিট পনেরর মধ্যে সবটা বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে পর ময়দা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে দিবে। নেবুর রস ও একটু নুন দিবে। গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—হাঁস কাটিয়া আলাদা ডিসে দিবে। পেঁয়াজের সস এবং সসেজ ভাজা ইহার সহিত দিবে।

১০৭০। সোহনী জাম।

—:o:—

উপকরণ।—মুরগী একটা, জামরুল চারিটা, নেবু একটি, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, কাঁচা লঙ্কা দুটি, পেঁয়াজ দুটী, ময়দা এক তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, জল আধ সের।

প্রণালী।—বেশ চর্ব্বিওলা অথচ নরম মুরগী আনিবে। মুরগী আট টুকরা কাট। জামরুল আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। নেবু কাটিয়া রাখ। বাগানে মশলা দু তিন টুকরা করিয়া

কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ চাকা কাট। আধসের জল দিয়া মুরগী চড়াইয়া দাও। বাগানেমশলা, পেঁয়াজ দাও। যখন মাংস সিদ্ধ হইয়া আসিবে জামকল ও কাঁচালঙ্কা এবং নুন দিবে। ইহা সিদ্ধ হইয়া গেলে ময়দা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও এই সসি ইহাতে নেবুর রস দাও। পাঁচ সাত মিনিট পরে ইহা নামাইয়া ফেলিবে।

১০৭১। পাতিহাঁস বয়েল।

—:০:—

উপকরণ।—হাঁস একটি, নুন আধ তোলা, পেঁয়াজ বারটা, বাগানেমশলা তিন চার ডাল, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, ময়দা আধসের, মাখন এক পোয়া।

প্রণালী।—প্রথমে মুরগীর ন্যায় হাঁসটীর ভাল করিয়া অনুবন্ধন কর। বাগানেমশলা ও পেঁয়াজ কিমা কর। ইহার সহিত নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া মিশাও। এই পুর হাঁসের পেটের ভিতরে ভরিয়া দিবে।

ময়দাতে মাখনের ময়ান মাখ। অল্প জল দিয়া ময়দার লেচি কর। বেল। এখন ইহাতে হাঁস রাখিয়া চারিধারে ভাল করিয়া মুড়িয়া ফেল। একটি পরিষ্কার ঝাড়নে বাঁধ। এবারে খুব ফুটন্ত জলের হাঁড়িতে ছাড়িয়া দিবে। প্রায় পাঁচ কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে পর নামাইবে। ঝাড়ন খুলিয়া হাঁসটী কাটিবে। কিন্তু আবার ঠিক জোড়ে জোড়ে রাখিয়া দিবে। দেখিলেই মনে হইবে আস্ত

অনুপ্রাশন।—হাঁস মধ্যখানে রাখিয়া চারিধারে পর্ক সসেজ ফ্রাই দিয়া সাজাইয়া দিবে। হাঁসের উপরে শাদা নোন্‌তা জেলী দিবে।

১০৭২। রাজহাঁসের বয়েল।

দ্বিতীয় প্রকার।

—:o:—

প্রণালী।—রাজহাঁস বয়েল করিতে হইলে আগের রাত্রে সাফ করিয়া নুন মাখিয়া ঝুলাইয়া রাখিতে হইবে তারপরের দিন উপরোক্ত প্রকারে বয়েল করিবে। রাজহাঁসের সহিত দুধ দিয়া পেঁয়াজের সস দিবে।

১০৭৩। হাঁসের ষ্টু।

—:o:—

উপকরণ।—ছোট হাঁস দুইটা, ঘি দেড় ছটাক, বড় পেঁয়াজ ছয়টা, বাগানেমশলা পাঁচ ছয় ডাল, নুন প্রায় আধ তোলা, ময়দা আধ ছটাক, জল পাঁচ পোয়া, পোর্টওয়াইন এক পোয়া, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, ছোট এলাচ দুটী, লঙ্কা চার পাঁচটী, দারচিনি আধ তোলা।

প্রণালী।—হাঁস বড় বড় চার টুকরা করিয়া কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ। বাগানেমশলা দু তিন টুকরা করিয়া কাট। ষ্টুপ্যানে ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড়। অল্প লাল করিয়া

মশলা ছাড়, নুন দাও। মিনিট কুড়ি পরে পেঁয়াজ উঠাইয়া রাখিবে। কারণ পেঁয়াজ গলিয়া যাইবার সম্ভব। প্রায় ঘণ্টা-খানেক পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। আর একটি হাঁড়ি চড়াইয়া দাও। তাহাতে একটু ঘি দিয়া ময়দা ছাড়। ময়দা লাল করিয়া মাংস ইহাতে ঢালিয়া দাও। এই সময় পোর্ট-ওয়াইনটাও ঢালিয়া দিবে। আবার পেঁয়াজগুলি ইহাতে ছাড়। গোলমরিচ গুঁড়া দাও।

ডিসে সাজাইয়া দিবার সময় বাগানেমশলাগুলি উঠাইয়া ফেলিয়া দিবে। কেবল বড় বড় পেঁয়াজগুলি থাকিবে। ইহার গ্রেভি এক পোয়া আন্দাজ থাকিবে। রংটী বেশ লাল হইবে।

১০৭৪। পায়রা রোষ্ট।

——:o:——

প্রণালী।—পায়রা রোষ্ট করিতে হইলে পালক ছাড়াইয়া গলা ও মাথা কাটিয়া ফেলিতে হইবে। পা দুটাও কাটিয়া ফেলিবে। ভাল করিয়া ধোও। শুষ্ক করিয়া মোছ। তারপরে প্রত্যেক পায়রাতে প্রায় দেড় কাঁচ্চা ঘি বা মাখন দিয়া চড়াইবে। বেশ লাল হইয়া আসিলে নামাইবে। পায়রা রোষ্ট করিতে পনের কুড়ি মিনিট সময় লাগে মাত্র।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত পার্শিভাজা, ধনে চাটনী আর আলু সিদ্ধ দিবে।

১০৭৫। পায়রা বয়েল।

——:o:——

পায়রা বয়েল মুরগী বয়েলের মত করিতে হইবে।

১০৭৬। পায়রার ষ্টু।

—:o:—

উপকরণ।—মোটা পায়রা দুটো, নেবুর রস দেড় ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, জল আধ সের, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—বেশ মোটা দেখিয়া পায়রা আনিয়া সাফ করিয়া প্রত্যেকটা চার টুকরা করিয়া কাটিবে।

ফ্রাইপ্যান চড়াও। ঘি দাও। মাংস ছাড়। নেবুর রস ও নুন দাও। মাংস বেশ লাল হইয়া আসিলে জল দিবে। সিদ্ধ হইয়া গেলে যখন দেড় ছটাক আন্দাজ গ্রেভি থাকিবে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নামাইবে।

অষ্টাবিংশ অধ্যায়।

চপ, কাটলেট, কোপ্তা কাবাব।

——:o:——

প্রয়োজনীয় কথা।

আমিষ ও নিরামিষ আহারের প্রথম খণ্ডের "ভাজা ভুজির" বিভাগে নিরামিষ কাটলেট কোপ্তা প্রভৃতি ভাজিবার সম্বন্ধে জ্ঞাতব্য কথা পূর্ব্বেই বলা হইয়াছে কেবল এই স্থলে আমিষ চপ কাটলেট

প্রভৃতি ভাজিবার বিষয় দু চারিটী কথা বিশেষ করিয়া লিখিতে হইবে।

ভাজিবার আগে ফ্রাইপ্যান কড়া বা তৈ প্রভৃতি ভাজিবার পাত্রগুলি যেন পরিষ্কার করিয়া ধোয়া মোছা হয়। হয়ত ভাজিবার পাত্রে অল্প পোড়া ঘি বা তেল বাকী রহিয়াছে রাঁধুনীরা সে টুকুর মায়া ছাড়িতে না পারিয়া তাহাতেই আবার ঘি বা তেল ঢালিয়া ভাজিতে আরম্ভ করে, সুতরাং অনেক সময় কাটলেট আদির ভিতরে না পুড়িলেও উপরে কাল পোড়া রং হইয়া দেখিতে খারাপ হয়। অন্নের জন্য শেষে আহারের সময় টেবিলে সাজাইয়া দিতে লজ্জাকর হইয়া উঠে। সেই জন্য এই রকম মাছ বা মাংস ভাজিবার সময় বরাবর পাত্র ধুইয়া মুছিয়া নূতন ঘি বা তেলে ভাজিবে। মাছ মাংস পোড়া রকমের ভাজা হইলে ইহার সুগন্ধ একেবারে চলিয়া যায়; খাইতেও ভাল লাগে না। আলুর চপ প্রভৃতির বরাবর তামাটে রং করিয়া ভাজিতে হইবে। কাঁচা ঘি বা তেল বা চর্ব্বিতে কখন এ সকল ভাজিবে না। যখন ঘি বা তেলের বেশ ধোঁয়া বাহির হইবে তখন ভাজিবার জন্য জিনিষ ছাড়িবে।

কোপ্তা, কাটলেট প্রভৃতি ভাজা হইলে পর ঘি হইতে উঠাইয়া একটি জালের ছাঁকনি বা ব্লটিং পেপারের উপর রাখিয়া দিবে। তাহা হইলে ভাল করিয়া ঘি শুকাইয়া যাইবে। তারপরে প্লেটে সাফ নেপকিন পাতিয়া তাহার উপরে মাছ ভাজা কাটলেট প্রভৃতি সাজাইয়া দিবে।

কাটলেট, আলুর চপ ইত্যাদি যেগুলি বিস্কুট ডিম দিয়া ভাজিতে হয় সে গুলিতে প্রথমে এক দফা ময়দা মাখিয়া গড়ন ঠিক করিয়া

বাঁধিয়া লইবে। তারপরে আবার ডিমের গোলা ও শেষে বিস্কুট গুঁড়া মাখাইয়া ভাজিবে।

চপ প্রভৃতির ভিতরের মাছ মাংস বা আলুতে যেমন নুন দিতে হইবে বাহিরে ডিমের গোলা এবং বিস্কুট-গুঁড়াতেও তেমনি অল্প নুন মিশাইয়া লইতে হইবে।

ভোজন বিধি।—চপ প্রভৃতি পাশ্চাত্য ভোজে অঁত্রের সাইড-ডিসরূপে সচরাচর দেওয়া হয়।

১০৭৭। ব্রেডিং চপ।

—:০:—

উপকরণ।—কিমামাংস এক পোয়া, পেঁয়াজ তিন চারিটা, কাঁচালঙ্কা * দুটি, বাগানেমশলা † তিন চার ডাল, তেঁতুল দু গিরা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা, নুন আধ তোলা, বাসী পাঁউরুটী (দুই পয়সা দামের) একটা

---

* ইচ্ছামত কাঁচালঙ্কা নাও দিতে পার। আবার শুকালঙ্কার গুঁড়াও দিতে পার।

† বাগানেমশলার অভাবে ধনে পাতাও দেওয়া যায়। সেলেরি পার্শ্লি প্রভৃতি শাককে বাগানেমশলা বলে। টেরিটি বা হগ্ সাহেবের বাজারে বাগানেমশলা বলিলেই শাক বিক্রেতা ঠিক দিবে।

অথবা বড় পাউরুটীর অর্দ্ধেকটা, দুধ আধ পোয়া, জল আধ পোয়া, ডিম দুইটী, বিস্কুট এক পোয়া, ঘি দেড় ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা ও বাগানেমশলা কিমা কর। কিমা মশলা অর্দ্ধেক ভাগ করিয়া দুটী আলাদা আলাদা পাত্রে রাখিয়া দাও। দেড় ছটাক কিমা মাংস লইয়া ভাল করিয়া আর একবার থুড়িয়া লও। ইহা আট দশ ভাগে বিভক্ত কর। প্রত্যেক ভাগ ছোট চপের আকারে অনেকটা দীপাশিখার আকারে চেপ্টা করিয়া গড়।

একটি বাটীতে দুই গিরা তেঁতুল একটু জল দিয়া ভিজাও।

এক ভাগ কিমা মশলাতে গোলমরিচগুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, নুন ও তেঁতুল-গোলা জল মিশাইয়া উহাতে ছোট চপগুলি ভিজিতে দাও।

পাঁউরুটীর উপরের খোসা ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে শ্লাইস শ্লাইস কাটিয়া আধ পোয়া দুধে মাখিয়া লও। টাট্‌কা রুটী হইলে মোটে জল দিবার দরকার হইবে না। বাসী রুটী হইলে একটু জল দিয়া মাখিতে হইবে। বাসী রুটী হইলে খাবার ভালও হইবে।

একটি সসপ্যানে ঐ দুধ-মাখা রুটী আর বাকী অর্দ্ধেক কিমা পেঁয়াজাদি এবং আধ ছটাক ঘি ঢালিয়া দিয়া উনানে চড়াও। একটু লাল লাল করিয়া ভাজা হইলে ইহাতে অবশিষ্ট কিমা মাংস সমুদয় ঢালিয়া দিয়া খুন্তি দিয়া নাড়িয়া কষিতে থাক। রুটী মাংস বেশ মিশিয়া যাইবে। এখন ইহাতে নুন, গোলমরিচগুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া দাও। তারপরে একটা ডিম ভাঙ্গিয়া দিয়া নাড়িতে থাক। সব ভাল রকম মিশিয়া গেলে অথচ ভাজা ভাজা হইলে নামাইয়া রাখিবে।

একটি সিদ্ধ ডিমের খোলা ছাড়াইয়া লম্বাদিকে আধখানা করিয়া কাট। ডিমের হলদে অংশটা বাহির করিয়া ছোট চপগুলার উপরে ছড়াইয়া দিয়া নাড়িয়া মিলাও। আর শাদা অংশটা কিমা করিয়া ভাজা রুটী মিশ্রিত মাংসে মাখিয়া লও। এখন এই মাখা রুটী মিশ্রিত মাংস কুড়ি ভাগ করিয়া হাতে করিয়া চেপটাও। এখন ঠিক আলুর চপের মত গড়িতে হইবে। একটা চেপ্টা রুটী মিশ্রিত মাংস হাতে করিয়া লইয়া তাহার উপরে একটী ছোট চপ রাখ। তার পরে আবার উহার উপরে আর একটা চেপ্টা রুটী মিশ্রিত মাংস ঢাকা দিয়া আলুর চপের ধরণে গড়ন্ কর। তারপরে আবার ডিম বিস্কুট মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ।

ছয় সাতটা আলু আধখানা করিয়া ভাজিয়া ইহার সহিত বাসনে সাজাইয়া দিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ডিনারে সাইড্ ডিসে দেওয়া বিধেয়।

১০৭৮। মাংসের ভিনিগার চপ।

———:o:———

উপকরণ।—পাঁটার বা ভেড়ার রাংয়ের মাংস তিন পোয়া, ভিনিগার আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, বড় বড় পাটনাই পেঁয়াজ প্রায় এক পোয়া, আদা এক গিরা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—প্রথমে মাংসটাকে হাড় হইতে ছাড়াইয়া বড় বড় পাঁচ খণ্ডে কাট। তারপরে চপার দিয়া মাংস গুলি একটু একটু থুড়িয়া চেপটা আকারে পাঁচ খানি চপ প্রস্তুত কর। এই চপ

গুলিকে ভিনিগারে ঘণ্টা দুই ভিজাইয়া রাখ। ইহাতে আদা ও একটি পেঁয়াজ ছেঁচিয়া তাহার রস দাও। গোলমরিচ গুঁড়া উপর হইতে ছড়াইয়া দাও।

ঘণ্টা দুই পরে কলাই-করা কড়া বা ফ্রাইপ্যানে চড়াও। ঘি দাও। ঘি বেশ হইলে এক এক বারে দু তিনটী করিয়া চপ ছাড়। এই সঙ্গে মাংস-ভিজান ভিনিগারও ঢালিয়া দাও। নরম আঁচে চড়াইয়া দাও। মাংস ঢাকিয়া দাও; আস্তে আস্তে সিদ্ধ হউক। ক্রমে যখন ইহার জল মরিয়া যাইবে ও ভাজা ভাজা হইয়া আসিবে তখন সেই চপ গুলি নামাইয়া আবার অন্য বাকী চপ গুলা ছাড়িবে। এক একবারে চপগুলা ভাজিতে প্রায় মিনিট কুড়ি করিয়া সময় লাগিবে। ভাজিবার সময় নুন ছড়াইয়া দিবে। মাংস ভাজা হইয়া গেলে ঐ মাংস ভাজা ঘিয়েই চাকা-কাটা পেঁয়াজ গুলা ছাড়িবে। পেঁয়াজ সিদ্ধ হইয়া গেলে ঘি শুদ্ধ পেঁয়াজ চপের উপরে ঢালিয়া দিবে।

ভোজনবিধি।—আলু বয়েল, টেঁড়স সিদ্ধ, সিম ছেঁচকী, স্যালাড ইত্যাদি ইহার সহিত দিবে।

গুণাগুণ।—ছাগ ও মেষ প্রভৃতি গ্রাম্য পশু মাংসের গুণ আয়ুর্ব্বেদ শাস্ত্রে লিখিত আছে—

"ছাগ মেষ বৃষাশ্চাশ্বাঃ গ্রাম্যাঃ প্রোক্তা মহর্ষিভিঃ।
গ্রাম্যাঃবাতহরাঃ সর্ব্বে দীপনাঃ কফ পিত্তলাঃ।
মধুরারস পাকাভ্যাং বৃংহণাবলবর্দ্ধনাঃ॥"

"ছাগ, মেষ, বৃষ ও অশ্ব প্রভৃতিকে মহর্ষিগণ গ্রাম্যপশু নামে

দীপন কফ পিত্ত বর্দ্ধক, রস ও পাকে মধুর, বৃংহণ অর্থাৎ ধাতু পুষ্টিকর ও বলবর্দ্ধক।”

১০৭৯। আলুর চপ।

—:০:—

উপকরণ।—আলু তিন পোয়া, কিমা মাংস এক পোয়া, পেঁয়াজ আধ ছটাক, পার্শ্লি সেলেরি (বাগানে মশলা) শাক দুতিন ডাল, কাঁচালঙ্কা চার পাঁচটা, তেজপাতা দুটি, ময়দা এক কাচ্চা, নুন প্রায় পোন তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরম মশলার গুঁড়া (দুটো ছোট এলাচ, তিন চারিটা লঙ্গ, একটু দারচিনি গুঁড়াইয়া লইবে) দুয়ানি ভর, ঘি তিন ছটাক, ডিম একটা, খাস্তা বিস্কুট (অর্থাৎ যে বিস্কুট গুঁড়ান যায়, নরম নয়। মিষ্টি বিস্কুট হইলে চলিবে না।)এক পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও কাঁচালঙ্কা কিমা অর্থাৎ খুব কুচি কুচি করিয়া রাখ। বিস্কুট গুলি গুঁড়াইয়া একটি থালার ন্যায় চেপ্টা পাত্রে রাখিয়া দাও।

একটি হাঁড়িতে পাঁচ পোয়া জল দিয়া আলুগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে আলুর মুখ ফাটা ফাটা হইয়া গেলে বুঝিবে ঠিক রকম সিদ্ধ হইয়াছে, তখন নামাইয়া জল ঝরাইয়া ফেলিবে। আলুর খোসা ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে একটি গাঢ় পাত্রে অথবা কলাই করা হাঁড়ির (ষ্টু প্যান) ভিতরে রাখিয়া একখানি

দাও। আলু যে হাতে করিয়া মাড়া যায় না তাহা নহে, যত পরিষ্কার ভাবে কাজ করা যায় ততই ভাল। পাচকেরা অনেক সময়ে হাত ভালরূপে না ধুইয়া অপরিষ্কার ভাবে কায করিয়া থাকে বলিয়া এবং অন্যান্য কারণেও হাতা প্রভৃতি কোন একটা ব্যবধানের দ্বারা আলু প্রভৃতি মাড়া নিয়ম।

কিমা মাংস লইয়া আগে একবার ছুরি দিয়া খুড়িয়া লও। তারপরে মাংসের ভিতরে যে সব রগ (চর্ব্বি ও শাদা সুতার ন্যায় শিরাদি) থাকিবে বাহির করিয়া ফেলিবে। এই রগ বাছিয়া না ফেলিলে খাইবার কালে মুখে লাগিবে।

একটি তৈয়ে বা ফ্রাইপ্যানে (এই সকলের অভাবে কড়ায়) এক ছটাক ঘি চড়াইয়া দাও। ঘিয়ে তেজপাতা ছাড়। দু তিন মিনিট পরে কিমা পেঁয়াজ, বাগানে মসলা ও কাঁচালঙ্কা ছাড়। তিন চার মিনিটের ভিতরে এই গুলি ঘিয়ে ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে মাংস ছাড়িবে। খুন্তি দিয়া নাড়িতে থাক। মিনিট পাঁচ নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখিবে ইহার জল মরিয়া আসিয়াছে চারিদিকে মাংস গোল করিয়া দিয়া মধ্যস্থলে ময়দা টুকু ছাড়। নাড়িতে থাক। যখন দেখিবে ময়দা লাল হইয়া আসিয়াছে তখন সব মাংসটা ময়দার সহিত মিশাইয়া ফেল। এক ছটাক জল দাও। দু মিনিট পরে জল মরিয়া যাইলে পর গোলমরিচ গুঁড়া ও নুন ছাড়। তিন চারবার নাড়িতে নাড়িতে ভাজা ভাজা অথচ রস রস হইয়া আসিলে গরম মশলার গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাও। ইহাই আলুর

এবারে মাড়া আলুতে সিকি তোলাটাক নুন মিশাও। তারপরে লুচির নেচি কাটার ন্যায় কুড়িটী নেচি কাট। প্রত্যেক নেচি লইয়া হাতে করিয়া পাতলা ও চেপটা গড়ন কর (অনেকটা বাদামী বা দীপ শিখার গড়নের ন্যায় হইবে যাহাকে চিরাগী গড়নও বলে)। এখন একটা চেপ্‌টা নেচির উপরে খানিকটা (যতটা ধরে) মাংসের পুর দিয়া আর একটা চেপ্‌টা নেচি দিয়া আবৃত কর। এবং চারি-দিকের ফাঁক ভাল করিয়া টিপিয়া টিপিয়া বন্ধ করিয়া দাও। চপ-গুলির গড়ন দীপশিখার ন্যায় হইবে।

একটি গাঢ় পাত্রে ডিম (হাঁসের ডিম হইলেও চলিবে) গুলিয়া ভাঙ্গিয়া ফেটাইয়া লও। পূর্ব্বেই চেপ্‌টা পাত্রে বিস্কুটের গুঁড়া রাখিবার কথা বলিয়া আসিয়াছি। প্রথমে ফেটান ডিমে আলুর চপ ডুবাইয়া তারপরে বিস্কুটের গুঁড়ার উপরে ফেলিয়া দাও। চপের দুই পিঠে ভাল করিয়া বিস্কুটের গুঁড়া মাখাও।

তৈয়ে বা ফ্রাইপ্যানে আধপোয়া ঘি চড়াও। ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে পর বিস্কুট গুঁড়া-মাখা পাঁচটী আলুর চপ একেবারে ছাড়। এক পিঠ লাল হইয়া আসিলে আর এক পিঠ উল্টাইয়া দিবে। বাদামী রং হইলেই বুঝিবে ভাজা ঠিক হইয়াছে, তখন সে গুলি নামাইয়া অন্য গুলি ভাজিবে দশখানা চপ হইবে।

ভোজনবিধি।—আলুর চপের সঙ্গে শুধু দুটি ভাত দিয়া খাইতে ভাল। ইহা ইংরাজী ডিনার আঁত্রে (Entree) মধ্যে একটা সাইড ডিসরূপে ব্যবহার হইবে। আমাদের সকালে ডাল ভাতের সঙ্গে লুচির সঙ্গে দেওয়া যাইতে পারে।

১০৮০। গ্রেভিকাটলেট।

——:o:——

উপকরণ।—পাঁটার বা মটনের কিমা মাংস দেড় পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা এক তোলা, বাগানের মশলা (পার্স্লি, সেলেরি ও পুদিনা) বার চোদ্দ ডাল (অভাবে না দিলেও হয়), বিলাতি বেগুন বারটা, তেঁতুল ছছড়া, নুন প্রায় এক তোলা, ময়দা এক কাঁচ্চা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরম মশলার (ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ তিন চারিটি, দারচিনি সিকি তোলা) গুঁড়া দুয়ানি ভর, দুই পয়সার পাঁউরুটি (আধপোয়া), খাস্তা বিস্কুট এক পোয়া, হাড় দুই পয়সার আধপোয়া, ঘি আধ পোয়া, শুক্না লঙ্কাগুঁড়া এক তোলা, কাঁচা লঙ্কা তিন চারটা।

প্রণালী।—পেঁয়াজের অর্দ্ধেক গুলি লম্বাদিকে কুচি কুচি কর; বাকী অর্দ্ধেক গুলি কিমা করিয়া রাখ। আদার অর্দ্ধেকটা চাকা কাটিয়া রাখ, অর্দ্ধেকটা কিমা কর। বাগানে মসলার চার পাঁচ ডাল কিমা কর, আর অবশিষ্টগুলি আস্ত রাখ। বিলাতি বেগুন অর্দ্ধেক করিয়া কাটিয়া রাখ (বিলাতি বেগুন না হইলেও চলে)। তেঁতুল টুকু ভিজাইতে দাও। পাঁউরুটির উপরের ছিল্কা (পোড়া লাল্‌চে খোলা) ছাড়াইয়া ফেলিয়া দুটিন স্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ। বিস্কুটগুলি গুঁড়া করিয়া রাখ।

মাংস যদি ঘরে আনিয়া কিমা করিতে চাও, তাহা হইলে

চাঁচিয়া বাহির করিতে হইবে। হাড়গুলি ধৌত করিয়া আলাদা রাখিয়া দাও। মাংসের যে রগ (সূতার ন্যায় শাদা শাদা মাংসের মধ্যে যাহা থাকে তাহাকে 'রগ' বলে) ও চামড়া আছে বাহির করিয়া ফেল তারপরে চপার দিয়া থুড়িতে থাক। এই আধসের মাংস হইতে হাড় বাদে দেড় পোয়া কিমা মাংস হইবে। হাড় সমেত মাংস আনিলে হাড় আলাদা আর কিনিতে হইবে না। এই হাড়ে সূপের কাজ চলিবে। কিন্তু বাজার হইতে কিমা মাংস কিনিয়া আনিলে সূপের জন্য দুই পয়সার হাড় আলাদা কিনিতে হইবে।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল দিয়া তাহাতে লম্বাদিকে কুচি-করা পেঁয়াজের অর্দ্ধেকগুলি, চাকা-কাটা আদা, আস্ত বাগানে মশলা, দুখানি তেজপাতা, এবং ধৌত-করা হাড়গুলি ছাড়িয়া দাও। হাঁড়ি উনানে চড়াইয়া দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে পর যখন দেখিবে হাঁড়িতে আধসেরটাক জল আছে তখন নামাইয়া রাখিবে। এই সুরুয়া (সূপ) হইতে অল্প সূপ লইয়া ছিলকা-ছাড়ান রুটী ভিজাইতে দাও।

এইবারে আগে কাটলেটগুলি প্রস্তুত করিতে হইবে। মাংস ভালরূপে মিহি কিমা করিয়া লইবে। ইহাতে কিমা আদা, কিমা পেঁয়াজ, কিমা বাগানেমশলা, আধতোলা নুন, গরম মশলার গুঁড়া, গোলমরিচের গুঁড়া দুয়ানি ভর, শুক্না লঙ্কা সিকি তোলা, একটি ডিম ও সূপে ভিজান রুটী সব একত্রে চটকাইয়া মাখ, যাহাতে বেশ মোলা-য়েম হইয়া যায়। এখন এই মাংস দশ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ হাতে লইয়া চাপিয়া চাপিয়া দুইপিঠে বিস্কুটের গুঁড়া মাখ, বেশ শক্ত

হইয়া যাইবে। আধ বিঘৎ লম্বা, চেরাগি বা দীপশিখার ন্যায় (কাটলেটের সচরাচর যেমন গড়ন হইয়া থাকে) কাটলেটগুলি গড়ন কর। ইচ্ছামত অন্যরূপ গঠনও করিতে পার। সব কাটলেট হইয়া গেলে ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। ঘিয়ের ধোঁয়া উঠিলে পর দুতিন খানি করিয়া কাটলেট ছাড়। দুপিঠ বেশ তামাটে রং করিয়া ভাজা হইলে পর একটি পাত্রে সাজাইয়া রাখ। সব কাটলেট ভাজা হইলে পর যে ঘি অবশিষ্ট থাকিবে সেই ঘিয়ে আবার গ্রেভি প্রস্তুত করিতে হইবে। গ্রেভি প্রস্তুত করিবার নিয়ম নিম্নে বলা যাইতেছে।

ফ্রাইপেনের * ঘিয়েতে যে পোড়া বিস্কুট গুড়া আছে তাহা যতটা পার খুন্তি দিয়া উঠাইয়া ফেল। আর যে টুকু বাকী থাকিয়া যাইবে রাখিয়া দাও, তাহাতেই গ্রেভির রং লাল হইবে। এই ঘিয়েতেই লম্বাদিকে কুচিকরা পেঁয়াজের অবশিষ্ট অৰ্দ্ধেকগুলি ছাড়িয়া লাল করিয়া ভাজ। চার পাঁচ মিনিট পরে পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজা হইলে পূর্ব্বে যে সুরুয়া প্রস্তুত করিয়া রাখা হইয়াছিল তাহা সবটুকু ইহাতে ঢালিয়া দাও। প্রায় মিনিট পাঁচ ফুটিলে পর ভিজান তেঁতুলটুকু গুলিয়া দাও। বিলাতী বেগুন, আধ তোলা নুন, কাঁচা লঙ্কাগুলি চিরিয়া চিরিয়া দাও। আরো সাত আট মিনিট ফুটিলে পরে নামাইবে। এবারে সুপটা একটি মলমলের কাপড়ে ঢালিয়া চামচে করিয়া ঘাঁটিয়া তারপরে ইহাতে আর আধ পোয়াটাক জল দিয়া আবার ঘাঁটিয়া ছাঁক। হাঁড়িতে এই ছাঁকা সুরুয়া ঢালিয়া

---

* কাটলেট প্রভৃতি ভাজিবার পাত্র। ফ্রাইপ্যানের পরিবর্ত্তে

উনানে চড়াও। ময়দাটুকু আধ পোয়া জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। দুতিন বার ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে দুয়ানি ভর গোলমরিচগুঁড়া ছড়াইয়া নামাইয়া ফেল। পাত্রে সাজান কাট-লেটের উপরে এই গ্রেভি ঢালিয়া দাও।

ইচ্ছা করিলে নামাবামাত্র আধ ছটাক আন্দাজ লঙ্কার 'সস' ইহাতে ঢালিয়া দিতে পার, খাইতে বেশ লাগিবে। ইচ্ছামত কাটলেট একটি পাত্রে রাখিয়া গ্রেভি আলাদা পাত্রে রাখিয়া দিতে পার। খাইবার সময়ে এককালে দুইটা ডিস ধরিতে হইবে। লুচি রুটির সঙ্গেও গ্রেভিকাটলেট বেশ খাওয়া যাইতে পারে।

১০৮১। হিন্দুস্থানী কোপ্তা।

—:o:—

উপকরণ।—ভেড়ার বা পাঁটার কিমামাংস এক পোয়া, কিসমিস এককাঁচ্চা, পেঁয়াজ দেড়ছটাক, আদা আধতোলা, ছোটএলাচ দুইটা, লঙ্গ পাঁচটা, দারচিনি সিকি তোলা, শুকা লঙ্কা চার পাঁচটা, ছাড়ান বাদাম এককাঁচ্চা, নুন প্রায় তিনআনি ভর, দই একছটাক, ছোলার ছাতু এক কাঁচ্চা, ঘি আধপোয়া, গোলমরিচগুঁড়া প্রায় তিন আনি ভর।

প্রণালী।—আস্ত মাংস হইতে হাড় প্রভৃতি বাছিয়া ফেলিয়া ছুরি বা চপার দিয়া খুব থুড়িয়া লইবে—ইহাই কিমামাংস। আজ কাল মাংস কিমা করিবার নানা প্রকার যন্ত্র পাওয়া যায়। মাংসের দোকানে কিমামাংস চাহিলে তাহারা আপনারাই কিমা করিয়া দেয়।

কিমা মাংসটা একদফা পিষিয়া ভাল করিয়া উঠাইয়া রাখ। মাংস পিষিবার কালে উহার মধ্য হইতে সরু সরু সুতার মত যে দেখিতে পাইবে তাহা বাছিয়া ফেলিতে হইবে। সরু সরু সুতার মত যাহা থাকে তাহাকে মাংসের রগ বলে। কিসমিস, বাদাম, আধ ছটাক পেঁয়াজ, আদা, শুক্‌নালঙ্কা এই গুলিও পিষিয়া রাখ। ইচ্ছা করিলে কিসমিস, বাদাম না দিলেও হয়।

ছোটএলাচ, লঙ্গ এবং দারচিনি কুটিয়া রাখ। ঐ পেষিত কিমা-মাংসে কিসমিস, বাদাম, পেঁয়াজ ও আদা প্রভৃতি বাঁটা মশলা, নুন দই ও দু তিনচুটকি গরমমশলার গুঁড়া একত্রে সব মাখিয়া প্রায় একঘণ্টা কাল ভিজাইয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে এক কাঁচ্চা ঘি চড়াইয়া ঐ ভিজান মাংস সবসমেত ছাড়িয়া কষ। ঘন ঘন নাড়িয়া দাও। মাংসের জল মরিয়া শুক্ন রকমের হইয়া আসিলে নামাইবে। প্রায় মিনিট দশ লাগিবে।

আবার ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া আধপোয়া ঘি ঢালিয়া দাও। এক-ছটাক পেঁয়াজ লম্বাদিকে স্লাইস স্লাইস কুঁচাইয়া লাল করিয়া ভাজ। ভাজিতে প্রায় সাত আট মিনিট লাগিবে। ভাজা পেঁয়াজগুলি ঐ কষা মাংসের সহিত একত্র মিহি করিয়া পিষিয়া লও। এখন এই পেষা মাংসে ছোলার ছাতু, গোলমরিচগুঁড়া মিশাইয়া দশটি কোপ্তা গড়; কোপ্তার আকার গিলার ন্যায় চেপটা কর। আবার ঘি চড়াইয়া দাও। ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে পর, চার পাঁচটি করিয়া কোপ্তা ছাড়; বেশ লাল হইয়া ভাজা হইলে পর নামাইয়া আবার অন্যগুলা ছাড়। এক এক খোলা ভাজা হইতে প্রায় পাঁচ ছয় মিনিট লাগিবে। ইহার জন্য মন্দা আঁচ চাহি।

যদি উনানে জলন্ত আঁচ থাকে তাহা হইলে ভাজিবার পাত্র নামাইয়া ভাজিতে হইবে।

এই কোপ্তা মুখে দিলে মুখের ভিতরে কেমন মিলাইয়া যায়। মাংস সিদ্ধ করিয়া কোপ্তা করিলে তাহার আস্বাদ ততটা ভাল লাগে না।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, খিচুড়ি বা পোলাওয়ের সঙ্গে খাইতে যেমন ভাল লাগে লুচি কি রুটী প্রভৃতিরও সঙ্গে সেইরূপই ভাল লাগে। বস্তুতঃ এই কোপ্তা অতিশয় সুস্বাদু।

১০৮২। আলুর চপ।

(মাংস খণ্ড দিয়া।)

—:০:—

উপকরণ।—রাংএর মাংস এক পোয়া, আদা আধ গিরা, পেঁয়াজ এক ছটাক, শুক্না পাটনাই লঙ্কা দুটি, দই এক ছটাক, ছোট এলাচ দুটী, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিনটী, তেজপাতা এক খানি, জল আধ সের, আলু আধ সের, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, ডিম একটি, বিস্কুট এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, নুন প্রায় পোনে তোলা।

প্রণালী।—মাংস ডুমা করিয়া বানাও। আট টুকরা কর। আদা একটি পেঁয়াজ ও একটি শুক্নালঙ্কা পিষিয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজগুলি ভাজিবার জন্য লম্বা কুচি করিয়া কাট। একটি শুক্না লঙ্কা গুঁড়াইয়া রাখ।

মাংসগুলি কাটা করিয়া বিঁধ। ইহাতে দই, আদা, পেঁয়াজ ও লঙ্কাবাটা মিশাও। প্রায় ছয় আনি ভর নুন এবং একটু গরমমশলা গুঁড়া দাও।

এই মাংস আধ ছটাক ঘি ও এক পোয়া জল দিয়া চড়াও। প্রায় মিনিট পনের পরে জল মরিয়া গেলে আবার এক পোয়া জল ঢালিয়া দাও। মিনিট সাত আট পরে জল মরিয়া গেলে ঘি বাহির হইবে। এখন এই ঘিয়েতেই মাংস কষিয়া লাল করিবে। মাংস বেশ লাল হইয়া আসিলে নামাইবে। প্রায় মিনিট সাত আট লাগিবে। আলুগুলি জলে সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া যাইবে। আলুর খোসা ছাড়াও।

উনানে ঘি চড়াও। কুঁচান পেঁয়াজগুলি ভাজ। সিদ্ধ আলুগুলা শিলে পিষিয়া ফেল। ইহার সহিত ভাজা পেঁয়াজও পিষিয়া লও। আলুতে গুঁড়া লঙ্কা, ছয় আনি ভর নুন, ও দুয়ানি ভর গরমমশলার গুঁড়া মাখ। এখন এই আলু ষোল ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ চেপটা করিয়া গড়। একটি চেপটা 'চাকির' উপরে এক টুকরা মাংসের পুর রাখ, তার পরে তাহার উপরে আবার আর এক 'চাকি' ঢাকিয়া দিয়া চারিধারের মুখ মুড়িয়া দাও।

একটী গাঢ় পাত্রে ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। বিস্কুট গুঁড়া একটী চেপটা পাত্রে রাখ। আলুর চপগুলি ডিমে ডুবাইয়া বিস্কুট মাখিয়া রাখ।

কড়া বা ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। বাদামী রং করিয়া বিস্কুট মাখা চপ্ গুলি ভাজ।

ভোজন বিধি।—ইহা ডিনারে সাইড ডিসের ভিতরে পড়িবে।

১০৮৩। নোনামাছের ফুফু।

—:০:—

উপকরণ।—কাঁচাকলা দুটী, নোনামাছ একপোয়া, মাখন আধ ছটাক, ঘি বা তেল আধ পোয়া, পেঁয়াজ তিনটী, কাঁচালঙ্কা দুটী, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা, নুন দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—কাঁচাকলা ছাড়াইয়া সিদ্ধ কর। পিষিয়া রাখ।

নোনামাছ অল্প সির্কাতে ধুইয়া ফেল। এখন কাঁটা বাছিয়া পিষিয়া বা কিমা করিয়া লও।

পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা কিমা করিয়া রাখ। এখন কাঁচকলা, মাছ, কিমা পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা, গোলমরিচগুঁড়া, মাখন, গরমমশলাগুঁড়া, নুন* সব একত্রে মাখিয়া ছোট ছোট ফুলুড়ির মত* করিয়া গড়। তারপরে ঘি চড়াইয়া ভাজ।

১০৮৪। মেটের ফেরিজি।

—:০:—

উপকরণ।—মেটে এক পোয়া, জল সাত ছটাক, আলু পাঁচটী, পেঁয়াজ চারিটী, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা আটটা, আধ পোয়া ঘি।

প্রণালী।—এক পোয়া মেটে আনিয়া পাঁচ ছটাক জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট দশের মধ্যেই সিদ্ধ হইয়া গেলে,

নামাইবে। জল হইতে মেটেগুলি তুলিয়া প্রথমে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। তারপরে অর্দ্ধ চাকা করিয়া পাতলা সিপেট কাট। আলু এবং পেঁয়াজও ঠিক এই প্রকারে সিপেট কাট। পেঁয়াজগুলি আলাদা রাখ। ইহাতে গোলমরিচগুঁড়া, নুন ও চারিটী কাঁচালঙ্কা কুচাইয়া দাও।

একটি ফ্রাইপ্যানে আধ পোয়া ঘি চড়াও। ঘি হইয়া আসিলে, আলুগুলি ছাড়। আলুগুলি অল্প শাদা শাদা কষা হইলে তাহাতে মশলা-মাখা পেঁয়াজগুলি ছাড়। তারপরে পেঁয়াজ একটু নরম ভাজা হইলে, মেটেগুলি দাও। ভাজ। মিনিট দশ ভাজিয়া প্রায় আধ পোয়া জল দাও। এই জল মরিয়া গেলে বেশ ভাজা ভাজা করিয়া নামাইয়া ফেল। প্রায় মিনিট কুড়ি সময় লাগিবে। একটি ডিসে ঢালিয়া দাও। লাল কাঁচালঙ্কা চিরিয়া ইহার উপরে সাজাইয়া দাও। ইহার সহিত ফুলকপি সিদ্ধ খাইতে ভাল লাগে।

১০৮৫। বাসী চিকনের ডুপ্লে।

—:০:—

উপকরণ।—বাসী চিকন রোষ্ট দুইটা, ময়দা এক কাঁচ্চা, মাখন এক ছটাক, নেবু দুইটা, রুটীর সিপেট দশ বার টুকরা।

প্রণালী।—এক একটা রোষ্ট ছয় টুকরা করিয়া কাট। প্রত্যেক টুকরা মাংসের ভিতর হইতে অর্দ্ধেকটা করিয়া হাড় বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে। অর্দ্ধেক টুকু হাড় মাংসেতেই লাগান থাকিবে। এখন প্রত্যেক মাংস লম্বায় গোল করিয়া গুড়াও।

ব্রাউন সস ঢালিয়া মাংস আস্তে আস্তে সিদ্ধ কর।

ময়দা, মাখন ও নেবুর রস একত্রে ফেটাইয়া তাহাতে রুটীর স্লাইস ডুবাইয়া ঘিয়ে ভাজ। রুটী ভাজা হইয়া গেলে ডিশে সাজাও।

একটি ডিশে মাংসগুলি মধ্যখানে রাখ। চারিধারে রুটী সাজাও। মাংসের উপরে ঐ রুটী ভাজা সসটা ঢালিয়া দিবে।

১০৮৬। শ্যামীকোপ্তা কাবাব।

—:০:—

উপকরণ।—কিমা মাংস এক সের, শুক্না ভাজা ছোলার ডাল আধ পোয়া, পোস্তদানা এক ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ তিনটী, ছোট এলাচ একটী, দারচিনি দুয়ানি ভর, লঙ্গ তিনটী, গরমমশলাগুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচালঙ্কা দুটী, কাঁচা আম একটী, পুদিনা তিন ডাল, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—কিমা মাংসের রগাদি বাহির করিয়া ফেল।

সিকি তো... কাঁচালঙ্কা দুটী, কাঁচা আম ও পুদিনা মিহি করিয়া কুচি কাটিয়া রাখ প্রায় সিকি তোলা নুন মাখিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল চড়াও। কিমা মাংস তাল করিয়া জলে ছাড়। ইহার সহিত গোটা পোস্তদানা, ভাজা ছোলার ডাল নুনও আধ ছটাক ঘি, আদা, পেঁয়াজের রস ও গোটা গরমমশলা ছাড়। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং ইহার জল ইহাতেই সমস্তটা মরিয়া গেলে নামাইবে। মাংসের সহিত যে

গোটা গরমমশলা দেওয়া হইয়াছিল সেগুলি বাছিয়া ফেল। এখন ছোলার ডাল আর পোস্তদানার সহিত মিহি করিয়া পিষিয়া ফেল। ইহাতে গরমমশলারগুঁড়া মিশাও। এখন আধ ছটাক ওজনের এক একটা গোল্লা কর। বত্রিশটা গোল্লা হইবে। এক এক গোল্লার ভিতরে কাঁচা আমের পুর দাও। পিলার ন্যায় চেপ্টা করিয়া গড়। এধারে কাঁচাসূতা দিয়া বাঁধ। অল্প আঁচে ঘিয়ে বাদামী রং করিয়া ভাজিবে।

১০৮৭। করোলার দোল্মা ভাজি।

—:০:—

উপকরণ।—করোলা ছয়টী, কিমা মাংস আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, পেঁয়াজ দুটী, গরমমশলারগুঁড়া এক চুটকি, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন প্রায় ছয় আনি ভর।

প্রণালী।—করোলার গা পরিষ্কার করিয়া চাঁচিয়া ফেল। চূনের থিতান জলে আধ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। তারপরে ধুইয়া ফেল। লম্বায় অল্প চিরিয়া বিচি বাহির কর।

মাংস ভাল করিয়া কিমা কর। দুটী .কমা করিয়া রাখ। আধ ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। ইহাতে মাংস দাও। কষ। এক ছটাক জল দাও। এই জল টুকু ইহাতেই মরিয়া গেলে এবং ভাল করিয়া কষা হইলে পর নুন, গোলমরিচগুঁড়া ও গরমমশলারগুঁড়া দিয়া নামাও। এই পুর হইল। এবার করোলার ভিতরে এই মাংসের পুর পোর। করোলা ভাল করিয়া বাঁধ।

ঘি চড়াইয়া করোলা ভাজ।

১০৮৮। মানী কোপ্তা।

——:o:——

উপকরণ।—এক সের মানকচু, কিমা মাংস আধ সের, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা আধ তোলা, নেবু একটা, গরমমশলারগুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক পোয়া, জল আধ সের, নুন প্রায় সওয়া তোলা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা।

প্রণালী।—মানকচুর খোসা ছাড়াইয়া বড় বড় টুকরা কাট। পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ। আদা পিষিয়া রাখ নেবুর রস বাহির করিয়া আলাদা রাখ।

একটি হাঁড়িতে আধ সের জল চড়াইয়া কচুগুলি সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট কুড়ি পরে কচু সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াও কিমা পেঁয়াজ ছাড়। একটু পরে কিমা মাংস ছাড়। আদা ছেঁচা ও নুন দাও, কষ। বেশ লাল করিয়া কষা হইলে পর নামাও। কচু মিহি করিয়া বাঁট। মাংস ও মিহি করিয়া পিষ। দুই একত্রে মাখ। ইহাতে নেবুর রস, গরমমশলার-, গুঁড়া, গোলমরিচগুঁড়া মিশাইয়া কোপ্তা করিয়া গড়। তার-পরে ঘি চড়াইয়া ভাজ।

১০৮৯। বাদসাহী কোপ্তা।

——:o:——

উপকরণ।—কিমা মাংস দু সের, পোস্তদানা আধপোয়া, শুক্না ভাজা ছোলার (খোসা ছাড়ান) ডাল এক ছটাক, লঙ্গ, সাজীরা,

বড় এলাচ, গোলমরিচ মিলিয়ে এক ছটাক, নুন এক ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, শুকালঙ্কা কুচি, ধনে এক ছটাক, হলুদ তিন গিরা, ঘি তিন পোয়া, জল আধ সের, দই আধ সের।

প্রণালী।—পেঁয়াজ লম্বা কুচি কর। এক ছটাক ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজগুলি ভাজ। লঙ্গ, সাজীরা, বড় এলাচ, গোলমরিচ মিশাইয়া এক ছটাক আন। তাহার মধ্যে আধ ছটাক পিষিতে দেবে আর আধ ছটাক গুঁড়াইয়া রাখিবে।

প্রথমে কিমা মাংস মিহি করিয়া পিষিয়া লও। তারপরে এই মাংসের সহিত পোস্তদানা, শুক্না ভাজা ছোলা, পেষা গরমমশলা, শুকালঙ্কা দশটা, নুন, ভাজা পেঁয়াজ সব একত্রে পেষ। তারপরে হাতে দই মাখিয়া কোপ্তা গড়। ঘি চড়াইয়া কোপ্তাগুলি ভাজ। ধনে, হলুদ, শুকালঙ্কা দশটা, এবং একটু নুন একত্রে পেষ। তিন পোয়া ঘি চড়াও এবং এই পেষা মশলা ছাড়। বেশ লাল করিয়া কষ। আধ সের জল দাও। ফুটিয়া উঠিলে কোপ্তাগুলি ছাড়। ঘিয়ের উপরে থাকিবে। এখন গুঁড়া মশলা ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও।*

---

* এই কোপ্তা শুক্না ভাজাও খাইতে দেওয়া যায়, আবার এই প্রকারে রসেদার করিয়াও দেওয়া যায়।

১০৯০। মেটের ফেরিজি।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

—:০:—

উপকরণ।—মেটে আধ পোয়া, জল দেড় পোয়া, আলু তিনটা, পেঁয়াজ চারিটা, কাঁচালঙ্কা চারিটা, বাগানেমশলা সব শুদ্ধ দু তিন ডাল (বাগানেমশলা অভাবে দু তিন চাকা আদা কুচি দিবে।), ঘি আধ ছটাক, ময়দা এক তোলা, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া শ্লাইস কাট। জলে ফেল। পেঁয়াজ শ্লাইস কাট। কাঁচালঙ্কা লম্বায় চিরিয়া রাখ। বাগানেমশলা কিমা কর।

একটি হাঁড়িতে মেটে গুলি এক পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনেরর ভিতর সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ভাল করিয়া ধোও। তারপরে শ্লাইস শ্লাইস কাট।

একটি ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও। প্রথমে আলু ভাজিয়া তোল। পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও কাঁচা লঙ্কা ছাড়। ভাজা হইলে ইহার মধ্যখানে ময়দা ছাড়। নাড়িয়া নাড়িয়া লাল কর। তারপরে এক ছটাক জল দাও। সবগুলা মিশাইয়া লইয়া মেটে দাও এবং নুন দাও। চুড় চুড় করিয়া ফুটিয়া কঠিলে আলু দাও। এখন আর এক ছটাক জল দিবে। বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে একটু গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া দাও। রস থাকিতে থাকিতে নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা সাইড ডিশে আলাদা খাওয়া যায়; আবার খিচুড়ির সহিত ও খাইতে পারা যায়।

১০৯১। দোল্মা সিরাই।

———:o:———

উপকরণ।—কিমা মাংস এক পোয়া, নুন সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা ছটা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ময়দা আধ তোলা, গরম মশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, বড় পেঁয়াজ ছয়টা, ঘি আধ পোয়া, দুধ আধ পোয়া, ময়দা প্রায় এক ছটাক।

প্রণালী।—কাঁচালঙ্কা, একটি পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে কিমা মাংস চড়াও। সিকি তোলা নুন দাও। ঢাকিয়া দাও। মিনিট সাত আট পরে ইহার জল ইহাতেই মরিয়া যাইলে পর নাড়িয়া দাও এবং কিমা মশলা সব ছাড়, এই সময়ে ইহাতে আধ ছটাক ঘি দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িতে থাক। মাংস কষা হইয়া আসিলে মাংস চারিদিকে ঠেলিয়া মধ্যখানে ফাঁক করিয়া ময়দা ছাড়। নাড়িয়া লাল কর। তারপরে সব মাংস টানিয়া আনিয়া মিশাও। প্রায় দেড় ছটাক জল দাও। ঢাকিয়া দাও। মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং ইহার জল মরিয়া গেলে দুয়ানি ভর গরম মশলার গুঁড়া, দুয়ানি ভর গোলমরিচ গুঁড়া দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। এই পুর হইল।

শাদা বড় পেঁয়াজ আনিয়া সিদ্ধ কর। প্রত্যেক পেঁয়াজের বড় পাপড়ি গুলি খুলিয়া লইতে হইবে। প্রথমে পেঁয়াজের লম্বা দিকে একটা চির দাও। তারপরে উপরের একটা পাপড়ি খুলিলেই একে একে সব পাপড়ি খুলিয়া যাইবে। এখন প্রত্যেক পাপড়ির

ভিতরে একধারে মাংসের পুর ভর। তারপরে সেই ধারটা বরাবর গুড়াইয়া লইয়া শেষ পর্য্যন্ত আইস।

আধ ছটাক দুধে এক কাঁচ্চা ময়দা গোল। এখন ঐ দোল্মা গুলি এই গোলাতে ডুবাইয়া ডুবাইয়া দেড় ছটাক ঘি চড়াইয়া ভাজ। মিনিট পাঁচের ভিতরে ভাজা হইয়া যাইবে।

১০৯২। কিমা মাংসের কাটলেট।

—:o:—

উপকরণ।—কিমা মাংস এক পোয়া, দই আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, গরম মশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, পাঁউরুটী দু তিন শ্লাইস, নুন প্রায় আধ তোলা, আদা আধ গিরা, পেঁয়াজ দুইটা, ঘি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—পাঁউরুটীর ভিতরের শাঁস জল দিয়া ভিজাইয়া দাও।

আদা ও পেঁয়াজ ছেঁচিয়া তাহার রস বাহির কর।

কিমা মাংসের রগাদি বাহির করিয়া-ভাল করিয়া আরো কিমা করিয়া লও। এই মাংসে দই, গোলমরিচগুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, পাঁউরুটী মাখা, আদা পেঁয়াজের রস নুন সব একত্রে মাখ। তারপরে কাটলেটের মত চেপ্টা করিয়া গড়। ঘি চড়াইয়া আস্তে আস্তে ভাজ।

১০৯৩। বাসি মাংসের ফেরিজি।

——:o:——

উপকরণ।—বাসী রোষ্টের মাংস আধ পোয়া, পেঁয়াজ একটা, ঘি আধ ছটাক, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, নুন দুয়ানি ভর, সির্কা আধ ছটাক, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাট। পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়, কাঁচালঙ্কা দাও। তিন মিনিট পরে মাংস ছাড় এবং নুন দাও। সির্কা ও জল দাও। মিনিট দুই পরে নামাইয়া ফেল।

১০৯৪। ব্রেনফ্রিটার।

——:o:——

উপকরণ।—ব্রেন বা মগজ এক ছটাক, ময়দা এক ছটাক, ডিম একটা, নুন দুয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি এক ছটাক, জল আধপোয়া।

প্রণালী।—ব্রেন প্রথমে ঠাণ্ডাজলে ভিজাইয়া রাখ। ইহার লাল শিরাদি বাহির করিয়া আধ পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। প্রায় মিনিট দশ পরে নামাইয়া ইহার জল ঝরাও। ছয় টুকরা লম্বা করিয়া কাট।

এখন একটি ডিম ফেটাও। ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া ও ময়দা মিশাও। এখন ঐ ব্রেন ডুবাইয়া ঘিয়ে ভাজ।

১০৯৫। গেলাসি চপ।

———:o:———

উপকরণ।—মটন দেড় পোয়া, কে কে দিবার চর্ব্বি এক ছটাক, পেঁয়াজ এক ছটাক, বাগানে মশলা পাঁচ ছয় ডাল, কাঁচালঙ্কা ছয়টা, দই এক কাঁচ্চা, নেবু দুইটা, ঘি এক ছটাক, একটি গাজর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরম মশলা গুঁড়া দুয়ানি ভর, ময়দা আধ তোলা, তেঁতুল আধ ছটাক, জল আধ পোয়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রণালী।—আধ ইঞ্চি পুরু করিয়া মাংসের শ্লাইশ কাট। দু পিঠ অল্প অল্প থুরিয়া রাখ; চর্ব্বি কিমা করিয়া রাখ।

তিন কাঁচ্চা পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কাগুলি, বাগানে মশলা সব একত্রে কিমা করিয়া রাখ।

এখন মাংসের জন্য একটু কিমা মশলা রাখিয়া দাও। বাকী কিমা মশলাতে দই আধ তোলা, নুন, নেবুর রস একত্রে মাখ। তারপরে ইহাতে মাংস মাখ।

হাঁড়িতে প্রথমে চর্ব্বিটা চড়াও। গলিয়া যাইলে এই ঘি ঐ মশলার উপরে ঢালিয়া দাও। আর চর্ব্বি ভাজা গুলি আলাদা রাখ।

হাঁড়ি চড়াও। এক ছটাক ঘি চড়াইয়া মশলা মাখা মাংস ছাড়। ঢাকা দাও। মিনিট পঁয়ত্রিশ পরে ইহার জল মরিয়া গিয়া ভাজা ভাজা হইলে নামাও।

এখন ইহার জন্য সস প্রস্তুত কর। গাজর সিদ্ধ করিয়া তাহার

ও কিমা কর। চর্ব্বি ভাজা গুলি ইহার সহিত মিশাও। বাকী কিমা লঙ্কা প্রভৃতি যাহা আছে তাহাও মিশাও।

এখন মাংস—ভাজা ঘিয়ে এই কিমা মশলা গুলি সব ছাড়। দু তিন মিনিট নাড়িয়া ময়দা দাও। তিন চারিবার নাড়িয়া এক ছটাক জল দাও। এই জল টুকু প্রায় মরিয়া আসিলে তেঁতুল গোলা জল দাও। মিনিট দুই পরে নামাও এবং দুয়ানি ভর গোলমরিচ গুঁড়া ও গরম মশলার গুঁড়া দাও।

এবারে সাজাও। একটি পাত্রে স্লাইস চপ গুলি একটির গায়ের উপর একটি রাখিয়া গোল করিয়া সাজাইয়া যাও। দুয়ানি ভর গোলমরিচ গুঁড়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও। তারপরে ঐ সসটা ইহার ঠিক মধ্যস্থলে ঢালিয়া দাও।

ভোজনবিধি।—ইহার সহিত নানা রকম বয়েল, সিম ছেঁচকী, শাক ভর্ত্তা ও ভাজি দিতে হইবে।

১০৯৬। মটন ফ্লুট।

—:o:—

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস পাঁচপোয়া, একটা দু পয়সার পাঁউ-রুটী, বড় পাটনাই পেঁয়াজ দুটা, পার্শ্লি ও সেলেরি চার ডাল, শুক্না লঙ্কা একটি, আদা আধ তোলা, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধতোলা, নুন আধ তোলা, ডিম একটি, সির্কা দেড় ছটাক, কচি শসা একটা, জল আধ সের, ঘি আধ পোয়া, দুধের সর প্রায় এক ছটাক, দুধ এক ছটাক, ময়দা দেড় কাঁচ্চা।

প্রণালী।—ভেড়ার রাংএর মাংস আনিয়া তাহার ভিতরের হাড় বাহির করিয়া ফেল। কাটলেটের মত করিয়া পনের শ্লাইস কাট। প্রত্যেক শ্লাইসের দু পিঠ অল্প অল্প থুরিয়া দাও।

সিকিখানা পেঁয়াজ পার্শ্লি ও সেলেরি সমস্তটা কিমা কর।

সিকিখানা পাটনাই পেঁয়াজ, আধতোলা আদা, শুক্না লঙ্কাটী একত্রে পিষিয়া রাখ।

রুটীর শাঁস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া আধ পোয়া জলে ভিজাও। তারপরে নিংড়াইয়া রাখিবে।

এবারে কিমা মাংস, ভিজান রুটী, কিমা মশলা, বাঁটা মশলা, সিকি তোলা নুন, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, একটি মুরগীর ডিম, সির্কা এক ছটাক, আধ ছটাক সর সব একত্রে ভাল করিয়া মাখিয়া লও। এখন ঐ পূর্ব্বোক্ত কাটলেটের উপরে আলুর চপের আলুর ন্যায় দুই ধারে চাপড়াইয়া লাগাইয়া যাও।

এবারে গ্রেভির মশলা প্রস্তুত কর। শসার খোসা ছাড়াইয়া বিচি বাহির কর, মিহি কুচি কাট। একটি পাটনাই পেঁয়াজ কুচাও; আলাদা রাখ।

আধখানা পাটনাই পেঁয়াজ, সেলেরি পার্শ্লির পাতা একত্রে কিমা কর। ইহাতে সিকি তোলা গোলমরিচ গুঁড়া, সিকি তোলা নুন মিশাও।

এবারে ফ্রাইপ্যানে প্রথমে এক ছটাক ঘি চড়াও। ইহাতে আটখানি কাটলেট সাজাইয়া দাও। তারপরে আধ পোয়া জল দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। খানিকক্ষণ পরে জল মরিয়া গেলে পর যখন

দেখিবে ঘি ভাসিতেছে, মাংস আস্তে আস্তে এ পিঠ ওপিঠ করিয়া উল্টাইয়া দিবে তার পরে লাল ভাজা হইলেই নামাইবে। বাকী কাটলেটগুলিও এই প্রকারে ভাজিবে সব শেষে তৈয়ে যে দাগ লাগিয়া যাইবে তাহাতে এক ছটাক জল দিয়া খুন্তি দিয়া চাঁচিয়া দাও। তার-পরে ঐ সবটা ভাজা কাটলেটের উপর ঢালিয়া দিবে।

আবার হাঁড়ি চড়াও। শসা ও পেঁয়াজ কুচি তিন ছটাক জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। সিদ্ধ হইয়া গেলে পর ইহাতেই কিমা পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা দাও। দুধের সর, সস এক ছটাক, সির্কা আধ ছটাক, দুধ দিয়া ময়দা গোলা, এবং তিন ছটাক জল দাও। নাড়িতে থাক। নাড়িতে নাড়িতে ঘন হইয়া আসিলে নামাও।

একটি ডিসে কাটলেট গুলি সাজাইয়া তাহার উপরে এই গ্রেভি ঢালিয়া দাও।

১০৯৭। কিমা গ্রেভিকাটলেট।

——:o:——

উপকরণ।—কিমা মাংস আধসের, মটনের হাড় আধ পোয়া, ছোটপেঁয়াজ তিনটা, পাটনাই পেঁয়াজ একটা, আদা আধ তোলা, পার্শ্লি সেলেরি পাতা শুদ্ধ গাছ তিন চারিটা, শুক্নালঙ্কা দুটি, কাঁচালঙ্কা তিনটী, ডিম একটা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, দই আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক, জল এক সের, বিস্কুটের গুঁড়া এক পোয়া, ময়দা এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—কিমা মাংস বার ভাগ কর। আবার প্রত্যেকটা থুড়িয়া ইহার রগাদি বাহির করিয়া ফেল। এবং কাটলেটের মত গড়িয়া রাখ।

একটি পেঁয়াজ ও সিকি তোলা আদা চাকা কাট। পাঁচ সাতটা পার্শ্লি সেলেরির পাতা, দুটি শুকালঙ্কা, তিন আনি ভর নুন, আর ঐ চাকাকাটা আদা পেঁয়াজ একটি হাঁড়িতে রাখ এবং তিন পোয়া জল দাও। মটনের হাড়গুলি ধুইয়া ইহাতে রাখ। চড়াইয়া দাও। সুরুয়া হইতে থাকুক।

ইহার মধ্যে একটা ডিম, আধ ছটাক দই, গোলমরিচ গুঁড়া ছয় আনি ভর একত্রে রাখ। পাটনাই পেয়াজটি, দশ বারটা পার্শ্লি পাতা, একটি কাঁচা লঙ্কা একত্রে কিমা কর। এখন ঐ ডিমের সহিত ইহা একত্রে রাখ। সিকি তোলা নুনও মিশাও। এখন কাটলেট গুলির দুপিঠে এই মশলা মাখ। তার পরে বিস্কুটের গুঁড়া এই কাটলেটে মাখ। তৈয়ে চর্ব্বি চড়াইয়া কাটলেট ভাজ।

সিকি তোলা আদা, দুটী ছোট পেয়াজ, সাত আটটী পার্শ্লি পাতা, একটি কাঁচা লঙ্কা একত্রে কিমা কর।

এবারে সুরুয়াটা নামাইতে হইবে। মিনিট কুড়ি পরে সুরুয়ার জল প্রায় দেড় পোয়া আন্দাজ থাকিলে নামাইয়া কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। দুয়ানি ভর গরমমশলা গুঁড়া, দুয়ানি ভর নুন এবং আধ কাঁচ্চাটাক চিনির রং এ সুরুয়াতে দাও।

একটি ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। কিমা পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা ছাড়। মিনিট দুই পরে পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে ময়দা দিয়া

চাল আর এক হাতে নাড়িতে থাক। মিনিট দু তিন পরে সুরুয়া ঘন হইয়া আসিলে ভাজা কাটলেটের উপর এই গ্রেভিটা ঢালিয়া দাও।

১০৯৮। চিকন কাটলেট।

—:০:—

উপকরণ।—একটি চিকন, মুরগীর ডিম একটা, দই এক কাঁচ্চা, গোলমরিচ গুঁড়া এক আনি ভর, নুন এক আনি ভর, ঘি এক ছটাক, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া।

প্রণালী।—কাটলেটের মুরগীর ছাল ছাড়াইয়া ফেলিতে হইবে। ছয় টুকরা কাটলেট বাহির হইবে। পায়ের দুইটা, ডানার দুইটা, বুকের দুইটা। মুরগীর পায়ের মাংস ছুরি দিয়া চিরিয়া চেপ্টা করিয়া ফেল। হাড় বাহির কর। কেবল একটু খানি হাড় বোঁটার মত ধরিবার জন্য কাটলেটের মুখে রাখিয়া দাও।

একটি পাত্রে ডিম ভাঙ্গিয়া তাহাতে দই, গোলমরিচ গুঁড়া, নুন সব একত্রে ফেটাইয়া রাখ। এই গোলাতে কাটলেট গুলি ভিজাইয়া দাও। তারপরে বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া এক ছটাক ঘি চড়াইয়া ভাজ।

ভোজনবিধি।—ইহা দুর্ব্বল ব্যক্তিরাও খাইতে পারে।

১০৯১। বড় মুরগীর কাটলেট।

——:০:——

উপকরণ।—আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, দই আধ ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, ডিম একটা, সির্কা আধ ছটাক, মুরগী একটী, আলু নয়টা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—আদা ও দুটী পেঁয়াজ থেঁতো করিয়া তাহার রস বাহির করিয়া রাখ। দুটী পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ। ডিমটী ভাঙ্গিয়া ফেটাও। এখন পেঁয়াজের রস, কিমা মশলা, দই, নুন, ডিম, সির্কা সব একত্রে ফেটাইয়া রাখ।

একটি মুরগীতে বড় ছয় টুকরা আর ছোট ছোট করিলে আট টুকরা কাটলেট বাহির হইবে।

মুরগীর ছাল শুদ্ধ পালক ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে প্রথমে পা দুইটা কাট। আবার এক একটা পায়ের সংযোগস্থলে কাট। তাহা হইলেই দু দিকের পা হইতে চার খানা কাটলেট হইবে। প্রত্যেক কাটলেটের হাড়ের মাথা বাম হাতে করিয়া ধরিয়া ছুরি দিয়া মাংসের ভিতরের হাড়ের গায়ের মাংস চাঁচিয়া চাঁচিয়া দাও তারপরে সব হাড়টা বাহির হইয়া যাইবে। হাড়ের এক দিকেই মাংসটা ঝুলিয়া পড়িবে, কেবল একটু খানি বোঁটার মত হাড় রাখিয়া দিবে। এক ইঞ্চি পরিমাণ হাড় রাখিয়া বাকী সবটা কাটিয়া ফেলিবে। বুকের শিনার দুইদিকে দুইটা কাটলেট হইবে। ইহার দুই ধারে দুইটা ডানকার হাড় লাগা থাকিবে। পিঠের হাড়

খানাতে অনেকে আর এক খানা কাটলেটগুন্‌তি করে কিন্তু সেটা না দেওয়াই ভাল; তাহাতে কেবল কুচো হাড় মুখে লাগে। এইবারে একটু একটু জল আছড়া দিয়া থোড়। প্রত্যেক খানা থোড়া হইলে ঐ পূর্ব্বোক্ত মশলার গোলাতে প্রায় পনের মিনিট ভিজাইয়া রাখ। তারপরে বিস্কুট গুঁড়া ভাল করিয়া চাপড়াইয়া চাপড়াইয়া মাখ। ঘি চড়াইয়া ঘিয়ে তামাটে রং করিয়া ভাজ। চার পাঁচ মিনিটে কাটলেট ভাজা হইয়া যাইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত টোমাটো সস আলু সিদ্ধ এবং অন্যান্য নানাপ্রকারে সিদ্ধ ও ভাজা শবজী দেওয়া যাইতে পারে।

১১০০। পেঁয়াজের দোল্মা ভাজি।

——:o:——

উপকরণ।—কিমা মটন এক পোয়া, বড় বড় পাটনাই পেঁয়াজ এগারটা, পার্শ্লি তিন চারিটী, গোলমরিচ গুঁড়া প্রায় আধ তোলা, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, আতপচাল আধ ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা, ঘি এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, পার্শ্লি চার পাঁচ ডাল, শুক্‌নলঙ্কা দুইটা, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—আস্ত আটটী পাটনাই পেঁয়াজ আনিয়া তাহার উপরের পাতলা খোসা ছাড়াইয়া ফেল। খোসার ঠিক পরেই পেঁয়াজের লাল রং এর যে মোটা খোসা থাকে সেই গুলি খুলিয়া আলাদা রাখিয়া দাও। এই পেয়াজের পাপড়ি আর পার্শ্লি পাতা একত্রে কিমা কর। ইহার সহিত গোলমরিচ গুঁড়া, লঙ্কাবাঁটা,

গরম মশলার গুঁড়া, আতপচাল মিশাও। আতপচাল গুলি আগে হইতে ধুইয়া ভিজাইয়া রাখিবে যাহাতে খুব নরম হইয়া যায়। কিমা মাংস আরো কিমা করিয়া লও। ইহার রগাদি বাহির করিয়া ফেল। কিমা মশলার সহিত এই মাংস মাথ। আধ তোলা নুন ও এক কাঁচ্চা ময়দা ইহাতে মাখিয়া রাখ।

এক পোয়া জলে সেই আটটী পেঁয়াজ সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। পেঁয়াজ গুলি দশ পনের মিনিটের মধ্যে ভাসিয়া গেলে পেঁয়াজের জল ঝরাইয়া উঠাও। পেঁয়াজের এক পাশে ছুরি দিয়া একটা চির দাও। তাহা হইলে ঠিক গোল হইয়া পাপড়ি গুলি খুলিয়া যাইবে।

এখন প্রত্যেক পাপড়ির ভিতরে এক কাঁচ্চাটাক করিয়া মাংস পুরিয়া গুটাইয়া এক একটি কোয়ার মত করিয়া রাখ। চল্লিশটা দোল্মা হইবে। এখন ঘি চড়াইয়া ভাজ।

১১০১। মটনের ক্রাম্বচপ।

উপকরণ।—মাংস এক সের, পেঁয়াজ পাঁচটী, পার্শ্লি দুই ডাল, কাঁচালঙ্কা চারিটী, নুন পোন তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা, দই এক ছটাক, সির্কা দুই কাঁচ্চা, ডিম দুইটা, আলু দশটা, ঘি তিন ছটাক।

প্রণালী।—একসের মাংস হইতে বার খানা চপ বাহির কর।

গুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, দই, সির্কা, দুটো ডিম সব একত্রে মিশাইয়া ফেটাও। চপগুলি কিমা করিয়া এই মশলাতে ভিজাইয়া দাও। বিস্কুটের গুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ।

দশটা আলু সিদ্ধ করিয়া আবার ঘিয়ে ভাজিবে।

চপগুলি সাজাইয়া মধ্যখানে আলুগুলি সাজাইয়া দাও।

১১০২। কিমা কাটলেট।

—:০:—

উপকরণ।—পেঁয়াজ তিনটা, আদা আধ তোলা, পার্শ্লি দুই ডাল, হাঁসের ডিম একটা, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, দই আধ ছটাক, পাঁউরুটী এক ছটাক, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা একটা, নেবু আধ খানা, কিমা মাংস আধ সের, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—মাংসটা ভাল করিয়া কিমা করিয়া লও। একটি পেঁয়াজ ও আদাটুকু ছেঁচিয়া তাহার রস মাংসে মাখ।

দুটি পেঁয়াজ, ও পার্শ্লি কিমা কর। তারপরে ইহার সহিত একটি ডিম, দই, পাঁউরুটীর শাঁস, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, কাঁচালঙ্কা কুচি, নেবুর রস সব একত্রে মাখিয়া লও। বারটা কাটলেট প্রস্তুত কর। ঘিয়ে ভাজ।

কাটলেটগুলি সব উঠান হইলে পর তাহাতেই অল্প জল ও একটু নুন দিবে। সসের মত হইলে মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে।

১১০৩। বুন্দিয়া পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—আধ পোয়া মাংস, ময়দা আধ ছটাক, ডিম তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন দশআনি ভর, ডিম দুইটা, দুধ আধ পোয়া, পার্স্লি দু তিন ডাল, পেঁয়াজ দুটী।

প্রণালী।—মাংস বাঁট। ইহার সহিত একটি ডিম, গোলমরিচ গুঁড়া, সিকি তোলা নুন একত্রে মাখ। আধ তোলা ময়দাও মিশাও। এখন ছোট ছোট গুলি বানাও। তারপরে ঘিয়ে বেশ লাল করিয়া ভাজ। এখন একটি বাসনে সাজাইয়া রাখ।

তারপরে দুটো ডিম, ময়দা একত্রে ফেটাও। দুধ মিশাও। তারপরে ইহাতে নুন আর পেঁয়াজ কুচি মিশাইয়া হাঁড়ি করিয়া চড়াইয়া দাও। ক্রমাগত নাড়িতে নাড়িতে যখন বেশ গাঢ় হইয়া আসিয়াছে দেখিবে কোপ্তার এই গ্রেভিটা উপরে ঢালিয়া দিবে।

১১০৪। ফেনি মিনস।

—:o:—

উপকরণ।—কিমা মাংস আধ পোয়া, পাঁউরুটী আধ খানা, ডিম একটি, ময়দা এক ছটাক, দুধ এক ছটাক, নুন ছয়আনি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—কিমা মাংস আরো মিহি করিয়া কিমা কর। বাসী পাঁউরুটী শ্লাইস কাট। প্রতি শ্লাইসের ছিলকা কাটিয়া ফেল। এখন এই এক শ্লাইস রুটী লও, রুটীর উপরে মাংস ছড়াইয়া দাও, আর এক শ্লাইস রুটী ইহার উপরে ঢাকা দাও।

এখন একটি ডিম ভাঙ্গিয়া তাহাতে ময়দা মিশাইয়া খুব ফেটাইবে তারপরে ইহাতে দুধ, গোলমরিচ গুঁড়া ও নুন মিশাইয়া আবার ফেটাও। উপরোক্ত ঐ জোড়া রুটীগুলি এই গোলাতে ডুবাইয়া ঘিয়ে ভাজ।

১১০৫। ব্রেণফ্রিটার।

উপকরণ।—ব্রেণ এক পোয়া, ময়দা তিন ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া প্রায় আধ তোলা, পেঁয়াজ দু তিনটী, পার্শ্লি দু তিন ডাল, ডিম একটা, ঘি আধ পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—ব্রেণ আনিয়া লম্বা চাকা কাট। আঠার টুকরা কর। ইহার উপরে যে ছাল থাকিবে উঠাইয়া ফেলিবে।

ময়দা, গোলমরিচ গুঁড়া, নুন একটু, পেঁয়াজ ও পার্শ্লি কুচি, ডিম একটি, জল একটু সব একত্রে ফেটাইয়া লও। ইহাতে ব্রেণ-গুলি ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ।

১১০৬। কিমা গ্রেভিকাটলেট।

—:o:—

উপকরণ।—কিমা মটন আধসের, জল এক সের, ছোট ছোট

বারটা, তেঁতুল দু ছড়া, নুন পোণ তোলা, ময়দা এক কাঁচ্চা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, তিন ছটাক ওজনের একটী পাঁউরুটী, ডিম একটি, তেজপাতা দু খানা।

প্রণালী।—পেঁয়াজগুলি কুচাইয়া রাখ। আদা অর্দ্ধেক কুচি করিয়া কাট, আর অর্দ্ধেক চাকা কাট। তেমতি অর্দ্ধেক করিয়া কাটিয়া রাখ।

একসের জলে চাকা আদা, অর্দ্ধেক পেঁয়াজ কুচি, তেজপাতা, সাত আট ডাল বাগানেমশলা, তেমতি সব একত্রে চড়াইয়া দাও। জল প্রায় আধসেরটাক থাকিলে পর তেঁতুল গুলিয়া দাও। প্রায় আধ তোলাটাক নুন দাও। ফুটিয়া আসিলে ময়দা গুলিয়া দিবে। গাঢ় হইলে নামাইয়া রাখ। একটি ছাঁকনিতে ইহা ছাঁকিয়া ফেলিবে। ইহারই নাম গ্রেভি।

মাংস দশ ভাগ কর। ঐ এক এক ভাগ ছুরি দিয়া থুরিতে থাক। থুরিতে থুরিতে ছুরি দিয়া চেপ্টা কাটলেটের গড়ন কর।

একটি প্লেটে কিমা পেঁয়াজ, আদা কুচি, বাগানে মশলা, গোলমরিচ গুঁড়া, প্রায় সিকি তোলা নুন, পাঁউরুটীর ভিজান শাঁস (জল নিংড়াইয়া ফেলিবে) ইহাতে দাও। একত্রে মাখ। ইহার সহিত একটি ডিমও ফেটাইয়া লও। এই মশলা কাটলেটের দু পিঠে মাখাও। তারপরে ঘি চড়াইয়া ভাজ। সব ভাজা হইয়া গেলে গ্রেভিতে এগুলি ছাড়। একবার উনানের উপরে চড়াইবে। কাটলেটগুলি খানিকটা রস টানিয়া লইলে নামাইয়া রাখিবে।

১১০৭। মাংসের বলা।

—:o:—

উপকরণ।—কিমা মাংস এক পোয়া, ছোট পেঁয়াজ সাত আটটা, কাঁচালঙ্কা দুটী, বাগানের মশলা তিন চার ডাল, দারচিনি এক গিরা, লঙ্গ চারিটা, ছোটএলাচ দুটী, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, চার পাঁচ শ্লাইস রুটী, ডিম একটা, জল আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, নুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—বাগানে মশলা, পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা কিমা করিয়া রাখ। দারচিনি, লঙ্গ, ছোটএলাচগুলি গুঁড়াইয়া রাখ। রুটীর ছিল্‌কা ছাড়াইয়া শাঁস জলে ভিজাইয়া দাও। ভিজিলে পর নিংড়াইয়া রাখ।

মাংস থুড়িয়া তাহার রগ বাহির করিয়া ফেল। ইহাতে কিমা মশলা, গোলমরিচ গুঁড়া, নুন, ডিম, গরমমশলার গুঁড়া, ভিজান রুটী সব একত্রে ভাল করিয়া মাখিয়া রাখ। আঠারটী বলা (কোপ্তা) বানাও। আধ পোয়া জল চড়াইয়া বলাগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও। সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ঘি চড়াইয়া ভাজ।

ভোজন বিধি।—ইহা পোলাওয়ে দেওয়া চলে। আবার সাইড ডিশেও দেওয়া যায়।

১১০৮। মুরগীর ফ্রিট।

—:o:—

উপকরণ।—পেঁয়াজ আধ পোয়া, বাগানেমশলা চার পাঁচ ডাল, কাঁচালঙ্কা তিন চারিটা, দুই শ্লাইস পাঁউরুটী, গোলমরিচ গুঁড়া

সিকি তোলা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন আধ তোলা, দই আধ ছটাক, সির্কা আধ পোয়া, একটি মুরগী, মটন কিম্বা কচি পাঁটার কিমা মাংস আধ পোয়া, ঘি আড়াই ছটাক, আলু আটটা, জল পাঁচ ছটাক।

প্রণালী।—মুরগীর পালক আদি ছাড়াইয়া সাফ করিয়া কাট। ছয় টুকরা মাংস বাহির করিতে হইবে। বুকের দুই টুকরা, ডানার কাছ থেকে দুই টুকরা, আর দুটো পা। মুখের কাছে একটু একটু হাড় রাখিয়া মাংসের ভিতর হইতে সব হাড় বাহির করিয়া ফেল। মাংসের দুপিঠে থুড়িয়া বেশ চওড়া করিয়া লও। কিমা মাংস ছয় ভাগ কর। এক এক খানা মুরগীর মাংসের উপরে এক এক ভাগ কিমা মাংস রাখিয়া আবার অল্প কিমা কর।

এক ছটাক পেঁয়াজ, দু তিন ডাল বাগানেমশলা, দুইটা কাঁচা-লঙ্কা, ভিজান রুটী (পাঁউরুটীর শাঁস আগে হইতে সুরুয়াতে বা দুধে ভিজাইয়া রাখিবে।) এগুলি সব একত্রে কিমা কর। এখন এই কিমা মশলাতে গোলমরিচ গুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, নুন, দই, সির্কা একত্রে মিশাও। কিমা মাংসের উপরে এই মশলা একটু একটু দাও আর আস্তে আস্তে চপার বা ছুরি দিয়া কিমা কর। এখন এই মাংস আলাদা রাখিয়া দাও।

এবারে আলুর খোসা ছাড়াও। দুধারের দুচাকা আলু কাটিয়া ফেল তারপরে বাকীটা মোটা মোটা চাকা কাট। মোটা চাকা আলুগুলি জলে ভিজিতে দাও। আর পাতলা আলুগুলি কুচি কুচি করিয়া কাট। আধ ছটাক পেঁয়াজ কুচি কাট। এই আলু ও পেঁয়াজ কুচি সিদ্ধ করিয়া উঠাইয়া রাখ।

এবারে সস বানাও। মুরগীর হাড়, ছাল, গলা, মুড়াদি যাহা কিছু পাইয়াছ সমস্তগুলি একটি হাঁড়িতে জল দিয়া চড়াইয়া দিবে। সুরুয়া হইবে। তারপরে আধ ছটাক পেঁয়াজ, দু তিন ডাল বাগানে-মশলা কিমা করিয়া রাখ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া কিমা পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা ছাড়িয়া লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ইহাতে সিদ্ধ পেঁয়াজ ও আলু কুচি ছাড়। ভাজা ভাজা করিয়া সুরুয়া ঢালিয়া দিবে; নুন দাও। কাঁচালঙ্কা ভাঙ্গিয়া ছাড়। বেশ ফুটিয়া উঠিলে এক কাঁচ্চা ময়দা দিয়া নাড়িবে। ঘন হইয়া আসিলে নামাইবে।

আবার এক ছটাক ঘি চড়াও। মোটা চাকা আলুগুলি ভাজিয়া উঠাও। এই ঘিয়ে আরও এক ছটাক ঘি চড়াও। মাংসের যে দিকে মশলা আছে সেই দিকে উল্টাইয়া হাঁড়িতে ছাড়িবে। তিন চারখানা একেবারে ছাড়িবে। ইহার উপরে অল্প নুন ছড়াইয়া দিবে। যে মশলার কথটা থাকিবে তাহাও ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও। ঢাক। ক্রমে ইহার মাংসের জল মরিয়া গিয়া ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে এক ছটাক জল দিয়া ঢাকিয়া দিবে। আবার এই জল টুকু মরিয়া বেশ লাল লাল ভাজা হইলে পর নামাইয়া ডিসে সাজাইয়া দিবে। ইহার উপরে পূর্ব্বকৃত সসটা ঢালিয়া দিবে।

১১০৯। মুরগীর শাম্মি।

——:o:——

উপকরণ।—একটা মুরগী, আলু দুইটা, জল আধ পোয়া,

বা দই আধ ছটাক, নুন প্রায় সিকি তোলা, ঘি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—মুরগীর ছাল রাখিয়া সাফ করিতে হইবে। মাংসের ভিতর হইতে সমুদায় হাড় বাহির করিয়া ফেল। হাড়ের মধ্যে দুটো পায়ের কব্জী আর দুটো ডানার কব্জীর হাড় থাকিবে মাত্র। এই চারিটা হাড় সংলগ্ন করিয়া বুকের মাংস হইতে সমুদয় মাংস থাকিবে।

আলু, পেঁয়াজ, বাগানেমশলা, কাঁচালঙ্কা, এবং মুরগীর মেটে কিমা কর। তারপরে ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, দই অথবা সির্কা মাখ। এই মাংসের ভিতরে এই মশলা পুরের মত করিয়া রাখিয়া মুরগীর গড়ন অনুসারে ভাল করিয়া সেলাই কর।

ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড়। বেশ লাল করিয়া ভাজা হইলে আধ পোয়াটাক জল দিবে। এই জলে হাঁড়ির দাগ সকল মিলিয়া গেলে এক ছটাক দেড় ছটাক আন্দাজ রস থাকিলে নামাইবে।

১১১০। বাটার্ড চপ।

—:o:—

উপকরণ।—মটন আধ সের, দিশি পেঁয়াজ তিনটা, আদা এক গিরা, পার্শ্লি চার ডাল, কাঁচালঙ্কা তিনটী, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, মুড়া মাখন এক ছটাক, হাঁসের ডিম দুটী, নুন সিকি তোলা, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—মাংসের হাড় বাহির করিয়া বারখানা পাতলা চপ কাট।

পেঁয়াজ, আদা, কাঁচালঙ্কা, পার্শ্লি কিমা কর। ইহাতে গোল-মরিচ গুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, মাখন, ডিম ভাঙ্গিয়া সবটা, নুন সমস্ত একত্রে রাখিয়া বেশ করিয়া ফেটাও। তারপরে এক একটি চপ ঐ মশলার উপরে রাখ। দু পিঠে ঐ মশলা মাখিয়া একটা হাঁড়িতে মশলা শুদ্ধ এক একটা চপ তুলিয়া রাখ। যে মশলা প্লেটে বাকী থাকিবে তাহাও মুছিয়া লইয়া যে চপে মশলা কম পড়িয়াছে তাহাতে দিয়া দাও।

এবারেই হাঁড়ি উনানে চড়াও। হাঁড়িতে চপের উপরে আধ ছটাক ঘি ঢালিয়া দাও এবং হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। প্রায় মিনিট দশ পরে আর এক পিঠ উল্টাইয়া দিবে। বেশ মাংসটা সিদ্ধ হইলে একটু জল আছড়া দিয়া রাখিবে তারপরে নামাইবে। ইহা নরম আঁচে করিতে হইবে।

১১১১। মাংসের ফেরিজি।

—:o:—

উপকরণ।—মটন দেড় পোয়া, জল চার পোয়া, নুন আধ তোলা, পেঁয়াজ চার পাঁচটা, আদা এক গিরা, কাঁচালঙ্কা তিন চারিটা, আলু চারিটা, ময়দা সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, আদা পাতলা করিয়া লম্বা দিকে কুঁচাও। মাংস সিপেট কাট। এখন এগুলি পোয়া তিন জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। মাংসটা ফুটিয়া উঠিলে নুন দাও। কাঁচালঙ্কা আধখানা করিয়া

জল আছড়া দিয়া দিয়া বেশ লাল করিয়া কষ। কষা হইলে ঘি, পেঁয়াজ, আদা ও কাঁচালঙ্কা ছাড়। এগুলি আধ-ভাজা হইলে আলুর সিপেট ছাড়। আলু দু চারবার নাড়াচাড়া করিয়া আরো আধ পোয়াটাক জল ইহাতে দাও। আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে অল্প ময়দা দিয়া জলটুকু মারিয়া কেবল অল্প রসা রসা থাকিতে নামাইবে।

১১১২। মটনের গেলাসিচপ।

——:০:——

উপকরণ।—কাঁচালঙ্কা তিনটা, পার্স্লি দুই ডাল, সেলেরি দুই ডাল, পুদিনার পাতা চার পাঁচটা, আদা আধ গিরা, পেঁয়াজ তিন চারটা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, সির্কা প্রায় এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, দই দেড় ছটাক, মটন এক সের, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—কাঁচালঙ্কা বাগানে মশলা কিমা কর। আদা ছেঁচিয়া রাখ। পেঁয়াজ কিমা কর।

একটি পাত্রে কিমা কাঁচালঙ্কা, বাগানে মশলা, এবং পেঁয়াজ, আদার রস, গোলমরিচগুঁড়া, সির্কা, নুন, দই একত্রে মিশাইয়া রাখ।

একসের রিবের মাংস আন। এগার টুকরা চপ বাহির কর। প্রত্যেক চপের উপর হইতে খানিকটা মাংস চাঁচিয়া প্রায় দেড় ইঞ্চি করিয়া হাড় বাহির কর। এক একটা চপ সর্ব্বশুদ্ধ প্রায় তিন ইঞ্চি করিয়া লম্বা হইবে। এখন চপ গুলিতে পূর্ব্বোক্ত মশলা মাখিয়া প্রায় ঘণ্টাখানেক ভিজাইয়া রাখ।

হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও। ঘি হইলে ফ্রাইপ্যান নামাও। এখন ঐ চপ গুলি মশলা মাখিয়া ঘিয়ের উপরে সাজাইয়া দাও। যে মশলা বাকী থাকিবে তাহাও ইহাতে ঢালিয়া দিবে। ফ্রাইপ্যান আবার উনানে চড়াও। ঢাকিয়া দাও। প্রায় পঁচিশ মিনিট পরে মাংস ভাপে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া চপ গুলি একটি প্লেটে সাজাইয়া দিবে। তারপরে ফ্রাইপ্যানে যে সকল মশলা আছে তাহাতেই এক ছটাক জল দিয়া আবার চড়াও। বেশ সসের মত হইয়া আসিলে মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে।

১১১৩। পোর্কের কুরকিট।

——:o:——

উপকরণ।—কিমা মটন এক পোয়া, পোর্ক আধ পোয়া, রুটী একটি, ছোট পেঁয়াজ দশ বারটী, কাঁচালঙ্কা তিনটী, পার্শ্লি এবং সেলেরি দুই মিশাইয়া তিন চার ডাল, নুন প্রায় সিকি তোলা, দুধ আধ পোয়া, ডিম দুইটী, জল এক পোয়া, ঘি তিন ছটাক।

প্রণালী।—আধ পোয়া জল দিয়া এক পোয়া কিমা মটন্ আর পোর্কটা সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মটনের কিমা মাংস তাল পাকাইয়া গোল করিয়া দাও। দশ মিনিট সিদ্ধ হইলে হাঁড়ি হইতে মটনের গোলাটী বাহির করিয়া ফেল। এই কিমা মাংস আবার চপার দিয়া থোড়। কিন্তু পোর্কটী আধ ঘণ্টাটাক সিদ্ধ করিতে হইবে। রুটীর ছিলকা ছাড়াইয়া ভিতরের শাঁসটা স্লাইস স্লাইস করিয়া কাট এবং আধ পোয়াটাক জলে ভিজাইয়া দাও। দশ

বারটা ছোট পেঁয়াজ কাঁচা লঙ্কা এবং পার্শ্লি ও সেলেরি কিমা কর। পোর্কটী এবারে কিমা কর।

একটি হাঁড়িতে এক কাঁচ্চা ঘি চড়াইয়া কিমা মশলাগুলি প্রথমে ছাড়। তারপরে তিন চার বার নাড়া চাড়া করিয়া মটনের কিমা মাংস ছাড়। মিনিট পাঁচ কষিয়া পোর্ক দাও। নুন দাও। মাংস হইতে থাকুক। পোর্কের সিদ্ধ জলের উপরে যে চর্ব্বি ভাসিতেছে সেই চর্ব্বি উঠাইয়া ভিজান রুটীতে মাখ। প্রায় আধ ছটাক চর্ব্বি পাইবে। তারপরে আধ পোয়াটাক দুধ দিয়া রুটীটা চটকাইয়া মাখ। মাংস ভাজা ভাজা হইলে এইরুটী ঢালিয়া দিবে এই সঙ্গে একটী ডিম ভাঙ্গিয়া দিবে। প্রায় দশ মিনিট কষ। তারপরে নামাইবে।

ইহা হইতে আঠারটী কুরকিট গড়। একটি ডিম ভাঙ্গিয়া আধ ছটাক জল দিয়া ফেটাইয়া লও। বিস্কুট গুঁড়া একটি পাত্রে রাখ। কুরকিট গুলিতে প্রথমে এক দফা বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঝাড়িয়া ঝাড়িয়া লও। তারপরে ডিমে ডুবাও। আবার বিস্কুট মাখিয়া মাখিয়া সাজাইয়া রাখ।

একটি ফ্রাইপ্যানে আধ পোয়া ঘি বা চর্ব্বি চড়াইয়া ভাজ।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত খুব পাতলা আলু ভাজা এবং মুচমুচে পার্শ্লি ভাজা খাইতে হয়।

গুণাগুণ।—বাতঘ্নং রোচনং বৃষ্যং দুর্জ্জরং শ্রম নাশনম্।
বাতলং পিত্তশমনং রুচিদং ধাতুবর্দ্ধনম্॥

বরাহ মাংস বাত নাশক রুচিকর, বৃষ্য, দুর্জর ও শ্রমনাশক, এবং বাতল, পিত্তশমনকারী, রুচিকর ও ধাতু পোষক।

১১১৪। মটনষ্টেক।

—:o:—

উপকরণ।—মটনের রাং এর মাংস দেড় সের, আদা এক গিরা, ছয়টা বড় পেঁয়াজ, দই এক ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, ঘি এক ছটাক, আলু আটটা।

প্রণালী।—এই রাং এর মাংসের বরাবর হাড়ের ধার হইতে ছুরি দিয়া চিরিয়া হাড় বাহির করিয়া ফেল। তার পরে খালি মাংসটা গোল বড় স্লাইস করিয়া কাট।

আদা ও দুইটি পেঁয়াজ ছেঁচিয়া রাখ। মাংসটা একটু থুড়িয়া লও। তারপরে আদা পেঁয়াজের রস, দই, গোলমরিচের গুঁড়া, নুন সব একত্রে মিশাইয়া লও। মাংস ইহাতে ভিজাইয়া রাখ। প্রায় এক ঘণ্টা ভিজিবে।

আলুগুলি সিদ্ধ করিতে দাও।

চারিটী পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাট।

ঘি চড়াইয়া আগে পেঁয়াজ গুলি ঈষৎ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। তারপরে মাংস ইহাতে ছাড়িয়া ঢাক। এক পিঠ হইলে আর এক পিঠ উলটাইয়া দিবে। যখন মশলা পর্য্যন্ত লাল হইয়া লাগিয়া যাইতেছে দেখিবে একটু জল দিবে। জল মরিয়া গিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইয়া বাসনে ঢালিয়া দিবে। অমনি উপরে পেঁয়াজ ভাজা চড়াইয়া দিবে। আর চারিদিকে আলুগুলি সাজাইয়া দিবে।

১১১৫। পোলাওএর কোপ্তা।

——:০:——

উপকরণ।—কিমা মাংস তিন পোয়া, শুক্না লঙ্কা চারিটা, পাটনাই পেঁয়াজ আড়াইটা, আদা আধ গিরা, নুন প্রায় আধ তোলা, দই আধ ছটাক, জল আধ পোয়া, চর্ব্বি আধ পোয়া, ঘি আধ ছটাক, বাদাম আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, রসাল কাগজিনেবু একটা বা চীনে কাগজি আধ খানা, দুধের সর এক ছটাক।

প্রণালী।—চারিটা শুক্না লঙ্কা, আধ খানা পাটনাই পেঁয়াজ ও আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। এখন কিমা মাংসে এই বাঁটা মশলা সিকি তোলা নুন ও আধ ছটাক দই মাখিয়া লও।

এবারে আধ পোয়া জলে আধ পোয়া চর্ব্বি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। সমস্ত জল মরিয়া গেলে পর চর্ব্বি গলিতে থাকিবে। ঘিয়ের মত সমস্তটা গলিয়া যাইবে; তখন ইহা একটি বাটীতে ঢালিয়া রাখ।

দুটী পাটনাই পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ।

বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও। কুচান পেঁয়াজ ভাজ। পেঁয়াজ ভাজিয়া যে ঘি থাকিবে তাহাতে কিমা মাংস ছাড়। নাড়া চাড়া করিয়া হাঁড়ির মুখ ঢাক। জল মরিতে দাও। মাঝে মাঝে হাঁড়ির মুখ খুলিয়া নাড়িয়া দিবে। তারপরে ভাল রকমে কষা হইলে মাংস শিলে পিষিতে দাও। ভাজা মাংস যখন প্রায় সবটা বাঁটা হইয়া আসিয়াছে, একটু বাকী থাকিতে থাকিতে পেঁয়াজ ভাজা গুলি উহার সঙ্গে বাঁটিবে। পেঁয়াজ বাঁটা হইলে পর আধ ছটাক বাদাম

ও আধ ছটাক কিসমিস উহার সহিত বাঁটিবে। একবার বাঁটা হইয়া গেলে মাংস কিসমিস প্রভৃতি তাল পাকাইয়া সমস্তটা আর একবার ভাল করিয়া বাঁটিবে। এখন ঐ বাঁটা মাংসে আর প্রায় সিকি তোলাটাক নুন নেবুর রস ও এক ছটাক দুধের সর সব একত্রে ভাল করিয়া মাখ। উনিশ কুড়িটা নাড়ুর মত গোল করিয়া কোপ্তা গড়।

তারপরে চর্ব্বি চড়াইয়া বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া ফেল। অতি সাবধানে কোপ্তা গুলি ভাজিবে যেন ভাঙ্গিয়া না যায়।

১১১৬। বলাভাজা।

—:o:—

উপকরণ।—কিমা মটন এক পোয়া, ছোট পেঁয়াজ তিনটী, পার্শ্লি পাতা চারিটী, ছোট এলাচ একটী, লঙ্গ দুটী, দারচিনি আধ টুকরা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা তিনটী, নুন প্রায় সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, পার্শ্লি পাতা, কিমা কর। ছোট এলাচ লঙ্গ ও দারচিনি গুঁড়াইয়া রাখ। মাংসটা আর একবার থুড়িয়া লইবে।

এইবারে মাংসেতে কিমা মশলা গরম মশলা গুঁড়া, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া সব একত্রে মিশাইয়া চারটী গোল্লা করিয়া রাখ।

এইবারে ঘি চড়াইয়া এগুলি ভাজ। চপগুলি উল্টাইয়া পাল্টাইয়া দিতে দিতে যখন একটু লাল হইয়া আসিতেছে দেখিবে দুই আঁচলা জল দিয়া একবার নাড়িয়া দিবে। ক্রমে জল মরিয়া

আসিয়া মাংস ভাজা ভাজা অথচ সিদ্ধ হইয়াছে দেখিলে মাংস গুলি নামাইয়া আলাদা পাত্রে রাখিবে। ফ্রাইপ্যানে যে লাল খাঁকরি থাকিবে তাহাতে আধ হাতা জল ঢালিয়া দিয়া খুন্তি দ্বারা খাঁকরি গুলি চাঁচিয়া ঐ জলেতেই গুলিয়া দিবে। যখন বেশ মিশিয়া গিয়া সসের মত হইবে তখন মাংসের উপরে ইহা ঢালিয়া দিবে।

১১১৭। মিচ।

—:০:—

উপকরণ।—বাসী রোষ্ট বা বয়েলের বা অন্য কোন রকম বাসী মাংস এক পোয়া, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, রুটী ছয় শ্লাইস, পেঁয়াজ তিন চারিটা, ঘি দেড় ছটাক, ময়দা আধ কাঁচ্চা, নুন তিন আনি ভর, জল এক ছটাক, চিনির রং আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিমা কর।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও তাহাতে চিনির রং দাও। তারপরে রুটীর শ্লাইস ছাড়িয়া দু পিঠ সমান লাল করিয়া ভাজ। রুটীগুলি ভাজা হইয়া গেলে ঐ ঘিয়ে কিমা মশলা ছাড়। আধ-ভাজা হইলে পর মাংস দাও। মাংস নাড়িয়া চাড়িয়া তাহাতে ময়দা ও নুন দাও। মাংস বেশ ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে অল্প জল দাও। জলটা খানিকটা মরিয়া আসিলে পর গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

এবারে প্লেটে ঐ ভাজা রুটি প্রথমে তিন খানা সাজাও। রুটীর উপরে অর্দ্ধেক মাংস ঢালিয়া দিয়া তারপরে ইহার উপরে আবার

আর এক স্তর রুটী সাজাও। বাকী মাংসটা ইহার উপরে ঢালিয়া দাও।

ইহা গরম গরম খাইতে দিবে। তা না হইলে রুটী নরম হইয়া যাইবে।

১১১৮। মক মাসরুম।

—:o:—

উপকরণ।—খাসী মাংস এক পোয়া, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, পেঁয়াজ দুটী, আট শ্লাইস পাঁউরুটী, গোলমরিচের গুঁড়া সিকি তোলা, ডিম একটা, ময়দা এক ছটাক, নুন প্রায় তিন আনি ভর, দুধ আধ ছটাক, জল আধ ছটাকটাক, ঘি আড়াই ছটাক।

প্রণালী।—বাগানে মশলা ও পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ।

পাঁউরুটীর ছিলকা কাটিয়া ফেলিবে। এখন রুটী গুলি অতি অল্প জল দিয়া ভিজাইয়া দিবে যে কেবল মত নরম হইয়া থাকিবে।

মাংস কিমা করিয়া রাখ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া কিমা মশলা ছাড়। আধ-ভাজা হইলে তাহাতে মাংস ছাড়। একটু নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দাও। তিন চার মিনিট কষিয়া নামাইয়া ফেল।

এইবারে ঐ এক এক শ্লাইস রুটীর উপরে এই কষা মাংস অল্প অল্প করিয়া রাখ। তারপরে রুটী গুঁড়াইয়া দোল্মার মত করিয়া রাখ।

ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। ইহাতে ময়দা, একটু গোলমরিচ গুঁড়া, একটু নুন, আধ ছটাক দুধ, একটু জল সব একত্রে মিশাও।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। পাঁউরুটীর দোস্মা গুলি গোলাতে ডুবাইয়া তারপরে ঘিয়ে ভাজ। বেশ লাল করিয়া ভাজিবে।

১১১৯। গুলেলীকোপ্তা।

—:o:—

উপকরণ।—কিমা মাংস এক পোয়া, দই এক ছটাক, শুক্না লঙ্কা একটি, আদা এক গিরা, পেঁয়াজ সাতটী, আলু দুটি, বাদাম তের চৌদ্দটী, কিসমিস আধ ছটাক, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, কাঁচা লঙ্কা তিনটী, নুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ দু তিনটী, জায়ফল সিকি খানা, ছোলার ছাতু এক তোলা, ঘি প্রায় এক পোয়া।

প্রণালী।—কিমা মাংস আনিয়া প্রথমে বাঁটিয়া লও। একটী শুক্নালঙ্কা, এক গিরা আদা ও তিনটী পেঁয়াজ একত্রে বাঁট। মাংসতে এক ছটাক দই ও এই মশলা একত্রে মাখ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া মাংসটা কষ। যখন ইহার জল মরিয়া যাইবে নামাইয়া ফেলিবে।

ছোট এলাচ, দারচিনি, লঙ্গ, জায়ফল একত্রে গুঁড়া করিয়া রাখ।

দুটী আলু অতি মিহি কুচাও। পাঁচটী পেঁয়াজ লম্বা কুচাও। বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া সরু কুচি কাট। কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা কুঁচাইয়া রাখ।

বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াও। কুচান পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া ঘি হইতে ছাঁকিয়া উঠাও। তারপরে আলুকুচি ছাড়। ভাজা ভাজা কর। এখন ভাজা আলু গুলি, ভাজা পেঁয়াজের অর্দ্ধেকটা, কিমা বাগানে মশলা, বাদাম কুচি, কিসমিস, কাচালঙ্কা কুচি, একচুটকি নুন, একচুটকি গরমমশলার গুঁড়া, দুই চুটকি গোলমরিচ গুঁড়া এই গুলি সব একত্রে মিশাও। ইহাই-পুর হইল।

এবারে কষা মাংসটা আবার শিলে দুইবার খুব মিহি মোলায়েম করিয়া পিষ। বাকী অর্দ্ধেক ভাজা পেঁয়াজ গুলি ও ইহার সহিত বাঁট। তারপরে মাংস, বাকী গরম মশলার গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, প্রায় তিন আনি ভর নুন, ছোলার ছাতু সব একত্রে মিশাও। মাংসটা বার কি চৌদ্দ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ হাতে করিয়া গোল চেপ্টা চেপ্টা করিয়া গড়। একটি চেপ্টা মাংসের উপরে আলুর পুর দাও। তারপরে ইহার উপরে আর একটি চেপ্টা মাংস ঢাকা দিয়া চারিদিকের মুখ মুড়িয়া দাও। ইহার গড়ন গোল অথচ অল্প চেপ্টা হইবে।

ফ্রাইপ্যানে প্রায় দেড় ছটাক ঘি চড়াইয়া কোপ্তা কয়টী ভাজ। সাতটী কোপ্তা হইবে।

১১২০। মিট ব্রেড।

—:০:—

উপকরণ।—একটি পাঁউরুটীর দুই দিকের মুখ দুইটা, আলু তিন চারিটী, ছোট পেঁয়াজ তিনটী, পার্শ্লি পাতা তিন চারিটী, সেলেরি

পাতা দুতিনটী, পুদিনা পাতা পাঁচ ছয়টী, কিমা মাংস এক পোয়া, নুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, বিট একটি, দুধ একছটাক, জল একছটাক, ঘি একছটাক।

প্রণালী।—পাঁউরুটীর মুখ এক ছটাক জল ও এক ছটাক দুধ মিলাইয়া ভিজাইয়া দাও।

আলু পাতলা চাকা কাট। পেঁয়াজ, বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ। মাংস কিমা করিয়া রাখ। বিটটা খোসা শুদ্ধ সিদ্ধ কর। তারপরে একটা কাপড়ে করিয়া রগড়াইয়া ইহার খোসা উঠাইয়া ফেল। নানাপ্রকার ফুল কাটিয়া বানাও।

ঘি চড়াইয়া আলুগুলিতে একটু নুন মাখিয়া ভাজ। উঠাও ইহাতেই কিমা মশলা ছাড়। আধ ভাজা করিয়া মাংস ছাড়। মাংস বেশ ভাজা ভাজা হইলে পর ভিজান রুটীর জল নিংড়াইয়া হাতে করিয়া গুঁড়াইয়া ইহাতে দাও। নুন দাও। আবার নাড়িয়া সব শুদ্ধ বেশ ভাজা ভাজা হইলে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া দু এক বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

এবারে একটি ডিসের মধ্যস্থলে মাংস রাখিয়া তাহার উপরে ভাজা আলুগুলি সাজাইয়া দিবে। তারপরে ফুল-কাটা বিটগুলি চারিদিকে বাসনের উপরে সাজাইয়া দাও বেশ দেখিতে হইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত হার্ভি সস দিবে।

১১২১। বাসী মুরগীর কুর্কিট।

—:o:—

উপকরণ।—বাসী মাংস, নেবুর খোলা দু শ্লাইস, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, জায়ফল সিকি খানা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, ডিম দুটী, রুটী তিন শ্লাইস, বিস্কুট গুঁড়া এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, কাঁচালঙ্কা দুইটা, চর্ব্বি আধ ছটাক।

প্রণালী।—মাংস মিহি করিয়া কিমা কর। নেবুর খোলা, বাগানে মশলা, কাঁচালঙ্কা কিমা করিয়া রাখ।

রুটীর শাঁস একটু জল দিয়া ভিজাইয়া দাও। ভিজিলে পর জল নিংড়াইয়া রাখিয়া দাও। চর্ব্বি কুচাইয়া রাখ।

এবারে মাংসের সহিত রুটী, কিমা মশলা, গরমমশলার গুঁড়া, জায়ফল গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, নুন, একটি ডিম সব একত্রে মাখ। তারপরে কুর্কিটের গড়ন কর।

একটি পাত্রে ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। একটু নুন দাও। কুর্কিট গুলি ইহাতে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ।

১১২২। টোমাটো সস দিয়া মুরগীর কাটলেট।

—:o:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, নুন সিকি তোলা, টোমাটো বারটা, কাঁচালঙ্কা দুটি, জল দেড় সের, পেঁয়াজ দুটী, লঙ্গ চার পাঁচটী, মাখম

এক কাঁচ্চা, ময়দা এক কাঁচ্চা, টেরেগান ভিনিগার আধ ছটাক, ঘি দেড় ছটাক, সেলেরির দু চারিটা পাতা।

প্রণালী।—একটি আস্ত মুরগী হইতে ছয় খানি কাটলেট বাহির কর। অল্প অল্প থুড়িয়া রাখ।

টোমাটো গুলি চার খানা করিয়া কাটিয়া রাখ। বাকী হাড় গুলি টুকরা করিয়া কাটিয়া একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। যখন প্রায় আধ সের জল থাকিবে নামাইবে।

কাঁচালঙ্কা গুলি চিরিয়া রাখ। পেঁয়াজ লম্বাকুচি কাট।

একটি হাঁড়িতে টোমাটো গুলি ছাড় ইহাতে কাঁচালঙ্কা, পেঁয়াজ কুচি অর্দ্ধেক গুলি ও লঙ্গ এবং সেলেরি কুচি ছাড়। মিনিট দশ ফুটিলে পর সুরুয়াটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। আবার মিনিট দশ ফুটিলে পর নামাইয়া ছাঁকিবে।

এবারে একটি হাঁড়িতে একটু ঘি চড়াইয়া বাকী অর্দ্ধেক পেঁয়াজ গুলি লাল করিয়া গ্রেভি বাম্বার দাও। ময়দা ও মাখন টুকু ফেলিয়া দাও। তারপরে কাটলেটগুলি ইহাতে ছাড়িবে। সব শেষে টেরেগান ভিনিগর দিয়া একটু পরে নামাইয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ দিবে।

১১২৩। পেপার কাটলেট।

—:o:—

উপকরণ।—মটন আধ সের, ডিম দুটী, বাগানে মশলার পাতা সাত আটটা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন প্রায় সিকি তোলা,

গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, উষ্টার সস আধ ছটাক, রুটীর গুঁড়া আধ ছটাক।

প্রণালী।—আটখানা চপ কাট। একটা ছোট পিটনী বা নোড়া দিয়া মারিয়া চেপ্টা কর। ডিম শক্ত সিদ্ধ করিয়া তাহার হলদে অংশ বাহির করিয়া লও। বাগানে মশলা কিমা কর।

এখন একটি পাত্রে ডিমের হলদে অংশ, কিমা বাগানে মশলা, গরমমশলা গুঁড়া, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, উষ্টার সস, রুটীর গুঁড়া সব একত্রে মাখ। প্রতি চপের চারিধারে মাখাও। এখন এক বিঘৎ লম্বা ও চওড়া আটখানি কাগজ কাটিয়া রাখ। প্রতি কাগজে ভাল করিয়া ঘি মাখাও। এক একটি চপ এক একটি কাগজে ভাল করিয়া জড়াও তারপরে ঘি চড়াইয়া ভাজ। তারপরে কাগজ খুলিয়া একটি ডিসে রাখ। চপ গুলির উপরে ব্রাউন সস ও হার্ভি সস ঢালিয়া দিবে।

১১২৪। ফির্ক্যাণ্ডি।

—:০:—

উপকরণ।—মাংস আধসের, মোটা দুই শ্লাইস রুটী, দুধ আধ পোয়া, ডিম একটা, বাগানে মসলা দুই তিন ডাল, নেবু একটি, গোল-মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—মাংস কিমা করিয়া রাখ। রুটী মাংস দুধে ভিজাইয়া

মাংসের সহিত ভিজান রুটী, বাগানে-মসলা, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, একটা ডিম সব একত্রে মাখ। চেপটা করিয়া দশটা চপ গড় এবং ঘিয়ে ভাজ।

১১২৫। কিডনী ব্রয়েল।

—:০:—

উপকরণ।—ছয়টা কিডনি, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় তিন আনা ভর, ঘি দেড় ছটাক, মাখন আধ ছটাক, নেবু একটি।

* প্রণালী।—কিডনি গুলি ঠিক আধখানা করিয়া চের অথচ আস্ত থাকিবে। উপরের ছালটা ছাড়াইয়া ফেলিবে। ছুঁচ দিয়া গাঁথিয়া রাখিবে। তাহা না হইলে ভাজিবার সময় কুঁচাইয়া যাইবে।

এবারে ঘি চড়াইয়া উল্টাপাল্টা করিয়া ভাজ। তারপরে ছুঁচ খুলিয়া ফেলিবে। এবারে নেবুর রস ও মাখন এবং নুন একত্রে ফেটাইয়া রাখিবে। যেই ভাজা হইয়া যাইবে, তখনি কিডনি গুলি একটি প্লেটে গোল করিয়া সাজাইয়া দিবে। মধ্যস্থলে ইহার ফাঁক থাকিবে ঐ মধ্যস্থলে মাখনটা ঢালিয়া দিবে। গোলমরিচ গুঁড়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত ঘিয়ে ভাজা রুটী দিতে হইবে।

১১২৬। রিব কাটলেট এবং আলুম্যাশ।

——:০:——

উপকরণ।—মাংস দেড় সের, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন সিকি তোলা, ঘি বা মাখন এক ছটাক, বম্বে আলু ছয়টা।

প্রণালী।—এই মাংস হইতে দশখানি কাটলেট কাটিয়া লও। প্রত্যেক কাটলেটের উপরে একটি করিয়া পাঁজরের হাড় লাগা থাকিবে হাড়টা কাটিয়া তিন ইঞ্চি পরিমাণ মাত্র লম্বা রাখিতে হইবে। তারপরে প্রত্যেক কাটলেটটা কম বেশী আধ ইঞ্চিও পরিমাণ পুরু থাকিবে। চপার দিয়া প্রত্যেকটার দু পিঠ অল্প অল্প থুড়িবে। তারপরে আবার গড়নটী বেশ বাদামী গড়ন করিয়া দিবে।

এবারে ফ্রাইপ্যানে ঘি দিয়া চড়াইয়া দাও। জলন্ত আঁচে ভাজিবে। আট দশ মিনিট লাগিবে। তারপরে সব গুলি ভাজা হইয়া গেলে ফ্রাইপ্যানের উপরেই নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে। শেষে নামাইয়া প্লেটে সাজাও। প্লেটের মধ্য খানে আলু ম্যাশ থাকিবে। তারপরে কাটলেটের হাড় গুলা সব আলু ম্যাশের দিকে রাখিয়া আলুর চারিধারে গোল করিয়া সাজাইয়া যাইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত হার্ভি সস, উষ্টার সস ও দেওয়া যাইতে পারে।

১১২৭। বাসী মাংসের মঞ্জি।

——:০:——

উপকরণ।—ময়দা তিন ছটাক, ঘন দুধ দেড় পোয়া, ডিম তিনটা মাখন দেড় ছটাক, মাংস সাত আট শ্লাইস, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি

তোলা, নুন আধ তোলা, মাসরুম তিন চারিটা, আদার মোরব্বা এক কাঁচ্চা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—ডিমের কুসুম ও শফেদি আলাদা রাখ। প্রথমে কুসুম গুলি প্রায় দশ মিনিট ধরিয়া কাঁটা করিয়া ফেটাও। তারপরে ইহার সহিত মাখন ফেটাইয়া মিলাও। ক্রমে ইহাতে ময়দা মিলাও। ডিমের শফেদি ফেনার মত করিয়া ফেটাইয়া তারপরে ইহাতে মিশাইবে।

বাসী মাংস হইতে শ্লাইশ শ্লাইশ করিয়া কাট। একবার একটু মাখন দিয়া গরম করিয়া লও। ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, গরম-মশলার গুঁড়া, ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া রাখ। আদার মোরব্বা চাকা কাটিয়া রাখ, মাসরুম সিদ্ধ করিয়া শ্লাইস কাটিয়া রাখ।

এবারে পুডিং বা পাই ডিশে আধ ছটাক মাখম মাখাইয়া রাখ। ইহার উপরে খানিকটা গোলা ঢালিয়া দাও। তাহার উপরে মাংস, মোরব্বা, মাসরুম একে একে সাজাইয়া দিয়া আবার বাকী গোলাটা সমস্ত ঢালিয়া দাও। এখন ভাল করিয়া বেক করিতে হইবে।

১১২৮। পোর্ক কাটলেট।

—:০:—

উপকরণ।—পোর্ক একসের, ডিম একটী বিস্কুট গুঁড়া এক পোয়া, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—আটখানা কাটলেট বাহির কর। চপার দিয়া অল্প অল্প থুড়িয়া লও। এখন ডিম ভাঙ্গিয়া একটি পাত্রে রাখ। নুন ও গোল মরিচ গুঁড়া মিশাও। ইহাতে মাংস গুলি ভিজাইয়া দাও। তারপরে বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঘি চড়াইয়া ভাজ।

১১২৯। আণ্ডা হ্যাম।

—:o:—

উপকরণ।—হ্যাম আধ সের, ডিম বারটা।

প্রণালী।—হ্যাম বেশী রকম নোন্তা হইলে প্রায় মিনিট পনের গরম জলে ভিজাইয়া রাখিবে। তারপরে কাপড়ে মুছিয়া খুব শুষ্ক করিয়া রাখিবে। ইহার উপরের ছালটা ছাড়াইয়া ফেল। পাতলা শ্লাইস কাট। এখন ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া চার পাঁচ মিনিট উল্টা পাল্টা করিয়া এগুলি ভাজ। তারপরে ডিম পোচ কর।

এখন একটি বাসনে হ্যাম গুলি সাজাও। তাহার উপরে ডিম পোচ গুলি সাজাও। গরম গরম খাইতে দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত রুটী-টোষ্ট মাখন এবং রাই দিবে।

১১৩০। সসেজ ভাজা।

—:o:—

প্রণালী।—কাঁটা দিয়া বিধাইয়া সসেজ উঠাইবে তাহা হইলে

মাখন দিয়া সসেজ ছাড়। ফ্রাইপ্যান নাড়া চাড়া না করিয়া সসেজ গুলি তিন চার বার উল্টাইয়া পাল্টাইয়া ভাজিবে। দশ বার মিনিটের মধ্যে ভাজিয়া উঠাইতে হইবে। তা না হইলে বেশী সময় ধরিয়া ভাজিলে বেশী বড় হইয়া যায়।

১১৩১। কচি শসার দোলেঁ।

উপকরণ।—কচি শসা বারটা, কিমা মাংস তিন ছটাক, জায়ফল আধ খানা, জোয়ান গুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচালঙ্কা তিনটী, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, মেতি দুয়ানি ভর, পেঁয়াজ একটি, মাখন আধ ছটাক, ঘি দেড় ছটাক, সির্কা এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, ময়দা এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াও। একধারের মুখ থাকিবে আর একধারের মুখ কাটিয়া আলাদা রাখিয়া দিবে। সে গুলি পরে কাজে লাগিবে। ভিতরের বিচি একটি চামচে করিয়া বাহির করিয়া ফেল শসা গুলি জলে ফেলিয়া দাও। জায়ফল গুঁড়াইয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা কুঁচাইয়া রাখ। পেঁয়াজটী কুচি কাটিয়া রাখ। মাংস কিমা করিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া অর্দ্ধেক পেঁয়াজ কুচি ছাড়। পেঁয়াজ আধ-ভাজা হইয়া আসিলে মাংস ছাড়িবে। মিনিট দশ পরে ভাজা ভাজা করিয়া কষা হইলে পর নুন জায়ফল গুঁড়া, জোয়ান

শুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, কাঁচালঙ্কা কুচি ছাড়। মাংসের সহিত মিলাইয়া ফেল। নামাইয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে ধুইয়া আবার চড়াও। ঘি দাও। শসা গুলি অল্প কষিয়া লও। ইহার জল মরিয়া গেলে এবং গায়ে অল্প দাগ লাগিলেই নামাইবে। এখন ইহার ভিতরে মাংসের পুর দাও। তারপরে আবার সেই কাটা বোঁটাগুলি ইহার মুখে দিয়া ঢাকিয়া এক একটা কাটি বিঁধাইয়া দাও।

আবার ফ্রাইপ্যানে ঘি শুদ্ধ চড়াও। পেঁয়াজ ও ময়দা ছাড়। বেশ লাল করিয়া এক ছটাক জল এক ছটাক সিকা দাও। একটু নুন দাও। জল ফুটিয়া উঠিলে দোলেঁ গুলি ছাড়। ফুটিয়া ফুটিয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

আবার একটি হাঁড়ি চড়াও। মাখন ছাড়। মাখন গলিয়া গেলে মেতি ও একটি লঙ্কা ফোড়ন দাও। বেশ ধোঁয়া বাহির হইতে থাকিলে উহা বাঘার দিয়া দিবে। গ্রেভি অল্প থাকিবে।

১১৩২। বেগুনের দোলেঁ।

—:০:—

প্রণালী।—বেগুনের দোলেঁ ঠিক উপরোক্ত প্রকারে করিতে হইবে কেবল সির্কার বদলে তেঁতুল গুলিয়া দিতে হইবে।

১১৩৩। বৰ্দ্ধমানের কাবাব।

———:o:———

উপকরণ।—পাঁটা একটি, ঘি একসের, জল আধ সের, নুন আধ ছটাক, পেঁয়াজ এক পোয়া, শুক্লালঙ্কা গুঁড়া এক তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া এক তোলা।

অনুবৰ্দ্ধন।—পাঁটা আস্ত ছাড়াইয়া তাহার পেটের ভিতরের আঁতরি সব বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে। মেটে, দিল্, গিলা, কিডন সব আলাদা রাখিয়া দিবে। এখন ইহার ভিতরটা অতি পরিষ্কার করিয়া ধুইতে হইবে। তারপরে ইহার ভিতরে ষ্টাফিং বা পুর ভরিতে হইবে।

প্রসাধন।—মেটে দিল্ গিলা সাফা করিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে সিদ্ধ হইয়া গেলে শ্লাইস কাট। পেঁয়াজ শ্লাইস কাট। এখন ইহাতে নুন, শুক্লালঙ্কার গুঁড়া, গোল-মরিচগুঁড়া মিশাও। এখন এই পুর পাঁটার পেটের ভিতরে পোর। ভাল করিয়া সেলাই করিয়া দাও। এবারে মাংস আগুনের উপরে সেঁকিতে হইবে।

প্রণালী।—একটি পাত্রে এক সের ঘি আধ সের জল ও প্রায় আধ ছটাক নুন একত্রে ফেটাইয়া রাখ। পাঁটার দুইটা পিছলা পা ও পেটের ভিতর দিয়া দুইটী সিক বিঁধাইয়া দিবে। তাহা হইলে পা ঠিক থাকিবে। তারপরে দুই কাঁধের মধ্যে ইহার মাথাটা রাখিয়া একটা ছুঁচ বিঁধাইয়া দিবে। তারপরে আরও দুইটী ছুঁচ বা কাঠি বিঁধাইয়া সম্মুখের পা ঠিক রাখিতে হইবে। সিক্‌া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া

মাংস যত বেক করিতে থাকিবে সেই সঙ্গে এই ঘিয়ের পছ্রাও ক্রমাগত মরিতে হইবে। এই প্রকারে এই সমস্ত ঘিটা ইহাতে খাওয়াইতে হইবে। ইহার জন্য কাঠের কয়লার আঁচ করিতে হইবে। ভিতর বাহির ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া বেশ লাল হইয়া আসিলে নামাইবে।

প্রায় আড়াই ঘণ্টা তিন ঘণ্টা লাগিবে।

১১৩৪। কিমা মাংসের ফিরেঞ্জি।

—:o:—

উপকরণ।—শসা একটা, তুটি পেঁয়াজ, পার্শ্লি তিন চার ডাল, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা, দুধ আধ পোয়া, ময়দা এক কাঁচ্চা, সস আধ ছটাক, ভিনিগার এক ছটাক, একটা বড় রুটী, কিমা মাংস একসের, ডিম তিনটী, ঘি তিন ছটাক, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—শসা ভাপাইয়া তবে কুচি কাট, তুটী পেঁয়াজ সিদ্ধ করিয়া কুচি কাট। পার্শ্লি কুচি কর। এবারে শসা কুচি, পেঁয়াজ কুচি, পার্শ্লি কুচি সিকি তোলা গোলমরিচ গুঁড়া ও সিকি তোলা নুন, সব একত্রে মিশাইয়া রাখ। দুধে ময়দা গুলিয়া তার পরে আবার মশলাগুলি ইহাতে মিশাইয়া আগুণে চড়াইয়া দাও। মিনিট সাতের ভিতরে ইহা গাঢ় রকম হইয়া আসিলে সসও ভিনিগার দিবে। আরো মিনিট তিন পাকিয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। এই ফিলিংয়ের জন্য সস হইল।

রুটীর খোলা ছাড়াইয়া শাঁস ভিজাইয়া দাও। মাংস ভাল করিয়া কিমা কর। মাংসের সহিত তিনটা ডিম ভাঙ্গিয়া প্রায় সিকি তোলা গোলমরিচ গুঁড়া, নুন আধ তোলা, গরমমশলার গুঁড়া সব একত্রে মাখ। তারপরে ভিজান রুটী নিংড়াইয়া সেই রুটী মাংসের সহিত মাখ। পনেরটা ফ্রিটার বানাও। ঘিয়ে ভাজ। তারপরে ফ্রিটার গুলি একটি পাত্রে চারিদিকে সাজাইয়া রাখিয়া মধ্যস্থলে ফাঁক রাখ। এখন এই খানে উপরোক্ত সস ঢালিয়া দাও।

১১৩৫। মটনের কাটলেট।

—:o:—

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস এক সের, পাটনাই পেঁয়াজ সিকি খানা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ঘি তিন ছটাক, জল আধ পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা দু তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, পাঁউরুটী দু শ্লাইস, ডিম একটি, বিস্কুট গুঁড়া এক পোয়া।

প্রণালী।—বার শ্লাইস কাটলেট কাট। রুটী দু শ্লাইস ভিজাইয়া দাও। পেঁয়াজ কাঁচালঙ্কা ও বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ। প্রত্যেক কাটলেটের দু পিঠ অল্প অল্প খোড়। সব গুলি এইরূপে হইয়া গেলে একটি প্লেটে কিমা মশলা নুন গোলমরিচ গুঁড়া জল নিংড়ান পাঁউরুটী, ডিম সব একত্রে মিশাইয়া মাংসগুলি ইহাতে ভিজাইয়া দাও। ঘণ্টা খানেক ভিজিবার পর ইহাতে বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ, রাই এবং সস দিবে। অন্যান্য নানাপ্রকার শবজী সিদ্ধ বা ছেঁচকীও দিতে পার।

১১৩৬। কুরকিট।

——:o:——

উপকরণ।—কিমা মাংস আধ সের, চার পয়সার একটি পাঁউরুটী, দুধ আধ পোয়া, পেঁয়াজ দুটী, পার্শ্লি পাতা আট দশটা, তেজপাতা একটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, ডিম চারিটী, বিস্কুট গুঁড়া এক পোয়া, ঘি তিন ছটাক, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—আধ সের কিমা মাংস আনিয়া প্রায় তিন পোয়াটাক জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। প্রায় এক ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর হাঁড়ি নামাইয়া মাংস জল হইতে উঠাইয়া লইবে, কিন্তু এই সুরুয়াটা রাখিয়া দিবে পরে কাজে লাগিবে। এখন এই মাংস আবার ছুরি দিয়া কিমা করিতে থাক। মাংস বেশ ঝুর্ ঝুরে হইয়া গেলে আলাদা রাখিয়া দিবে।

পাঁউরুটীর ছিলকা ছাড়াইয়া শাঁসটা শ্লাইস শ্লাইস কাট। তারপরে রুটীর শ্লাইসগুলি অল্প মাংস সিদ্ধ জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। ইহাতেই আরো আধ পোয়া জল দিয়া ভিজাইতে দাও। এই রুটী একটু বেশী গলা গলা হওয়া চাহি।

পেঁয়াজও পার্শ্লি পাতা কিমা করিয়া রাখ।

এবারে এক ছটাক ঘি চড়াও। কিমা পেঁয়াজ ও পার্স্লি পাতা ছাড়। তেজপাতা ছাড়। পেঁয়াজ আধ কষা হইলে পর কিমা মাংস ছাড়। পাঁচ ছয় মিনিট মাংস কষা হইলে পর ভিজান রুটী চটকাইয়া ইহাতে দাও। তারপরে দুটী ডিম ভাঙ্গিয়া দাও। দু তিন মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া ভাল রূপে কষিলে পর ইহাতে নুন গোলমরিচ গুঁড়া গরমমশলার গুঁড়া দিবে। হাতার পিছন দিক দিয়া বেশ করিয়া নাড়িতে থাকিবে, যাহাতে রুটী ও মাংস ভালরূপে মিশিয়া যায়। তারপরে নামাইয়া লইবে। এবারে ত্রিশটা কুরকিট গড়। এক একটা আঙ্গুলের মত গড়নে লম্বা করিয়া এবং তিনটা আঙ্গুলের সমান মোটা করিয়া গড়। সবগুলি গড়া হইলে পর ডিম ও বিস্কুট মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ।

১১৩৭। কটলেট ডে মুট আ লা সুবিজ।

—:o:—

উপকরণ।—ভেড়ার গলা একটা, ঘি এক ছটাক, তিন ছটাক ক্রিয়ার সুপ, নুন তিন আনি ভর, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—গলার মাংস হইতে এক ইঞ্চি পরিমান মোটা করিয়া ছয় স্লাইস চপ কাট। ইহার চর্ব্বি গুলি পরিষ্কার করিয়া কাটিয়া ফেল। নুন ও গোল মরিচ গুঁড়া মাখিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া মাংসগুলি ছাড়। ঢাকা দাও। প্রায় সাত আট মিনিট পরে আবার উল্টাইয়া দিবে। তিন চার মিনিট

পরে ইহাতে শুরুয়া দিবে। এখন প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট ভাপে আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইবে। তারপরে নামাইয়া ডিশে চপ গুলি সাজাইয়া দিবে। চারিধারে ইহারই গ্রেভি দিবে। মধ্যখানে সুবিজ* সস দিবে।

১১৩৮। রিসোল কাটলেট আ লিটালিয়ঁ।

——:o:——

উপকরণ।—মাংস এক পোয়া, ডিম তিনটা, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, মাখন এক ছটাক, ময়দা দুই কাঁচ্চা, দুধ আধ পোয়া, নুন প্রায় সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—মাংস কিমা করিয়া রাখ। দুইটী ডিম শক্ত সিদ্ধ করিয়া রাখ। তারপরে ছাড়াইয়া কিমা করিবে।

একটি ফ্রাইপ্যানে মাখন রাখিয়া এক হাতে তাহাতে আস্তে আস্তে এক কাঁচ্চা ময়দা দিয়া যাও আর এক হাতে কাঁটা দিয়া ফেটাইয়া মিলাও। তারপরে আগুণে চড়াইয়া দাও। চামচে করিয়া তিন চার বার নাড়িয়া বেশ মিলিয়া গেলে পর আস্তে আস্তে ইহাতে দুধ দিবে। ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে। যখন কাষ্টার্ডের মত বেশ গাঢ় হইয়া আসিবে নামাইয়া রাখিবে। এখন ইহার সহিত প্রথমে মাংস মিলাও তারপরে কিমা ডিমগুলি এবং নুন ও গোল মরিচ গুঁড়া সব একত্রে মিলাও। একটি থালায়

এক কাঁচ্চা ময়দা ছড়াইয়া দিয়া ঐ খামিরটা ইহার উপরে রাখিয়া দাও। এবারে আটখানি কাটলেট গড়। প্রত্যেকটীতে এক আঙ্গুল সমান লম্বা এক একটী ভেড়ার পাঁজরের হাড় লাগাইয়া দিবে। (খরগোস বা মুরগীর হাড় লাগাইয়া দিলেও হয়)। কাটলেট গুলিতে ডিম ও বিস্কুট গুঁড়া ভাল করিয়া মাখাও। নরম আঁচে অল্প লাল করিয়া ভাজ।

প্রসাধন।—শাদা কাগজ ক্রিলের মত করিয়া কুঁচাইয়া রাখ। প্রত্যেক কাটলেটের হাড়ের উপরে এই কাগজ লাগাইয়া দিবে এবং ফিতা দিয়া বো করিয়া বাঁধিবে। তারপরে ডিশে গোল করিয়া সাজাইয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত হার্ভি সস, অথবা এই মাশরুম সস দিবে।

ঊনত্রিংশ অধ্যায়।

——:❋:❋:❋:——

বন্য ও পালিত পশু পক্ষী।

১১৩৯। বালহাঁস রোস্ট।

——:০:——

উপকরণ।—বালহাঁস দুইটা, ঘি আধ পোয়া, নেবু দুইটা, পোর্টওয়াইন আধ পোয়া, মিহি শুক্না লঙ্কা গুঁড়া আধ তোলা, মাখন এক ছটাক, নুন প্রায় চারি আনা ভর।

অনুবন্ধন।—বালহাঁস মারিয়া হাতে রগড়াইয়া তাহার পালক গুলি ঝরাইয়া ফেল। আগুণে সেঁকিয়া সেঁকিয়া ইহার খুঁটি নিখুঁৎ করিয়া উঠাইয়া ফেলিবে। হাঁটুর নীচের পা দুটো কাটিয়া ফেল। মাথা কাটিয়া ফেল। এখন গলার কাছে একটু চামড়া কাট। ইহার ভিতরে মাঝের আঙ্গুল পুরিয়া আঁতরি কতকটা বাহির করিয়া ফেল। আর অবশিষ্টাংশ ল্যাজের দিকের চামড়া চিরিয়া নীচের দিক হইতে টানিয়া বাহির করিবে। ভিতরটা পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল। এখন দুটো পায়ের রাঙের মধ্য দিয়া কাঠি বিঁধিয়া দিতে হইবে। আর হাঁটু দুইটা সুতা দিয়া বাঁধিয়া দিবে।

প্রণালী।—এবারে একটি হাঁড়িতে আধ পোয়া ঘি দিয়া

মিনিট পাঁচ সাত পরে ঢাকা খুলিয়া উল্টাইয়া দিবে। ইহার পর হইতে ক্রমাগত উল্টাইয়া দিতে থাকিবে আর মাঝে মাঝে কাঁটা মারিবে। তারপরে ইহা বেশ লাল হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে। এই রোষ্ট হইতে প্রায় আধ ঘণ্টা সময় লাগিবে।

অনুপ্রাশন।—নেবুর রস করিয়া তাহার সহিত মাখনটা ফেটাও। ক্রমে ক্রমে ইহাতে পোর্টওয়াইন (না দিলেও চলে) মিলাও। তারপরে ইহার উপরে লঙ্কার গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে। বন্য পক্ষীর মাংসের সহিত এই সসটাই খাইতে ভাল লাগে।

১১৪০। হাঁসের স্যাল্মি।

—:০:—

উপকরণ।—হাঁস একটি, পেঁয়াজ ছয়টী, কাঁচা লঙ্কা তিনটী, নুন সিকি তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, জায়ফল আধখানা; দই আধ ছটাক, শুষ্ক লঙ্কা দুইটা, তেঁতুল দু ছড়া, পাঁচফোড়ন দুয়ানি ভর, ঘি আধ পোয়া, রসুন দু কোয়া, সির্কা এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—হাঁস সাফ্ হইয়া গেলে পর প্রতি জোড়ে জোড়ে কাটিয়া ইহার হাড় বাহির করিয়া ফেল, কেবল শেষে আধ ইঞ্চি পরিমাণ হাড় লাগান থাকিবে। অল্প অল্প খুড়িয়া রাখ।

এবারে দুটি পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা কিমা করিয়া রাখ। এই কিমা মশলাতে জায়ফল গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া একটু

নুন, দই সব একত্রে রাখ। এই পুর এক একটা মাংসের ভিতরে অল্প অল্প করিয়া দিয়া তার প্রত্যেকটা আবার গুড়াইয়া যাও। শেষে সুতা দিয়া বাঁধিয়া দিবে।

এখন শুক্না লঙ্কা, পেঁয়াজ ও রশুন একত্রে পিষিয়া রাখ। তেঁতুল সির্কাতে ভিজাইয়া দাও।

ফ্রাইপানে ঘি চড়াও। আগে সাশ্নি গুলি ভাজ। মাংস চড়াইয়া ঢাকিয়া দিবে। ইহার জল বাহির হইবে। ক্রমে ইহার জল ইহাতেই মরিয়া গিয়া ভাজা ভাজা হইলে নামাইবে। এখন এই ঘিয়ে বাঁটা মশলা ছাড়। জলের ছিটা দিয়া দিয়া লাল করিয়া কষ। তার পর তেঁতুলের মাড়ি ইহাতে ঢালিয়া দাও। এক ছটাক জল ও নুন দাও। একবার ফুটিলেই নামাইয়া রাখিবে।

হাঁড়িতে এক কাঁচ্চা ঘি চড়াইয়া পাঁচফোড়ন ছোঁক। ঐ ঝোলটা ঢালিয়া বাঘার দাও। যখন জল মরিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিবে আর ঠিক চাটনীর মত হইবে নামাইয়া আলুগুলির উপরে ঢালিয়া দিবে।

ইহার সহিত বাঁকাখানা রুটী দিবে।

১১৪১। পায়রার কাটলেট।

—:o:—

উপকরণ।—পায়রা দুটী, নুন তিন আনি ভর, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, ডিম দুইটা, শুক্না রুটীর গুঁড়া দেড় পোয়া, ঘি আধ

প্রণালী।—পায়রার কাটলেট ঠিক মুরগীর কাটলেটের মত করিয়া করিতে হইবে।

বেশ মোটা দেখিয়া পায়রা আনিবে। প্রত্যেক পায়রা হইতে ছুখানা করিয়া কাটলেট বাহির কর। প্রত্যেক খানা কাটলেটের সমুদয় হাড় বাহির করিয়া এক ইঞ্চি পরিমাণ হাড় কেবল শেষে রাখিয়া দিবে। কাটলেটগুলি অল্প অল্প থুড়িয়া দিবে। এখন ইহাতে লুন, গোলমরিচগুঁড়া, এবং দুইটা ডিমের হলদে দিয়া ভিজাইয়া দাও। তার পর বিস্কুট মাখিয়া ঘিঁয়ে ভাজ

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত ইটালিয়ান সস * দিবে।

১১৪২। খরগোসের রোষ্ট।

—:o:—

উপকরণ।—খরগোস একটা, দুধ এক সের, মাখন আধ সের, জল এক সের।

অনুবন্ধন।—বাচ্ছা খরগোস দেখিয়া লইবে। বুড়া খরগোসের মাংস শক্ত হয়। আর যে খরগোসের থাবা চিক্কণ ও ধারাল হয়, ঠোঁট অপ্রশস্ত হয় সেইগুলা বাচ্ছা খরগোস বুঝিবে। খরগোস মারিয়া সাফ করিয়া অন্ততঃ সাত আট ঘণ্টা ঝুলাইয়া রাখিতে হইবে। কেহ শীতকালে আদা ও শুক্‌না লঙ্কা বাঁটা মাখিয়া তিন চার দিন ঝুলাইয়া রাখে। তার পর রাঁধিবার আগে অন্ততঃ

ঘণ্টা ক্ষাণেক সির্কাতে ভিজাইয়া তার পরে তিন চার বার ভাল জলে ধুইয়া তবে রাঁধিতে হইবে।

খরগোস মারিয়া বুকের দিকে চিরিয়া ফেলিতে হইবে। প্রথমে ইহার হাঁটুর নীচের পা চারিটা কাটিয়া ফেল। তারপরে গলার ঢিলা করিয়া চামড়া খুলিয়া পিঠের উপর হইতে পিছনের পায়ের দিক দিয়া এই চামড়াটা খুলিয়া ফেল। কিন্তু লেজটা আস্ত রাখিয়া দিতে হইবে। তাহা আর কাটিয়া ফেলিবে না। তার পরে ঐ চামড়াটা পিঠের উপর হইতে আবার ঘুরাইয়া লইয়া গলার দিকদিয়া বাহির করিয়া সম্মুখ পায়ের দিকে আনিয়া তখন চামড়াটা একেবারে খুলিয়া ফেলিবে। ইহার মাথা ও কাণ আস্ত রাখিতে হইবে। এখন সামনের ও পিছনের পা পেটের কাছে সামনাসামনি করিয়া রাখ। একটা গুণছুঁচ দুই কাঁধ ও ঘাড়ের ভিতর দিয়া বিঁধাইবে। আর একটা ছুঁচ সম্মুখের দুই পায়ের ভিতর দিয়া বিঁধাইতে হইবে। তাহা হইলে মাথাটা দুই কাঁধের মধ্যে ঠিক সোজা হইয়া থাকিবে। পশ্চাতের পায়ে ও এই প্রকারে ছুঁচ বিঁধাইতে হইবে। তাহা হইলে খরগোসটা ঠিক সোজা হইয়া থাকিবে। পেটের ভিতরে ষ্টাফিং পুরিয়া ভাল করিয়া সেলাই করিয়া দিবে। এখন মোটা সুতা ইহার চারি দিকে জড়াইয়া তার পরে প্রতি ছুঁচের দিকে তেড়চা ভাবে সুতা আটকাইয়া বাঁধিবে। সবশেষে কাগজে ঘি মাখিয়া দুইটী কাণে বাঁধিয়া দিবে। তাহা হইলে রোষ্ট করিবার সময় আর কাণ দুটী খারাপ হইয়া যাইবে না।

প্রণালী।—প্রথমে খরগোসটা দুধ ও জল দিয়া চড়াইয়া দাও।

এক ঘণ্টা উল্টাইয়া পাল্টাইয়া রোষ্ট কর। লাল হইলে পর নামাইবে।

যখন ইহা ডিশে সাজাইয়া দিবে ইহা হইতে ছুঁচ খুলিয়া লইবে।

ইহার সহিত লাল গ্রেভি এবং পেয়ারার জলী এবং আলু ভাজি দিবে।

গুণাগুণ।—

শশকো জাঙ্গল শ্রেষ্ঠো লঘুবৃষ্যশ্চ দীপনঃ
রুচি কৃত্তর্পণো বল্য স্ত্রিদোষ শমনো মতঃ।
জ্বরে চ পাণ্ডুরোগেচ ক্ষয়ে কাসে গুদাময়ে
রাজযক্ষ্মাণি পাণ্ডৌ চ তথাতীসারীণাং হিতঃ।

অত্রি।

শশকের মাংস জাঙ্গল মাংসের মধ্যে শ্রেষ্ঠ, লঘু, বৃষ্য ও দীপক। উহা রুচিকারী, তৃপ্তি জনক, বলকর ও ত্রিদোষ শমনকারী। জ্বরে পাণ্ডুরোগে, ক্ষয়রোগে ও কাস অতিসার প্রভৃতি রোগে ও রাজযক্ষ্মায় ইহা হিতকারী।

১১৪৩। খরগোস বয়েল।

—:o:—

প্রণালী।—ঠিক মটন বয়েলের মত করিতে হইবে।

১১৪৪। বাটার কাব্বাব।

—:o:—

উপকরণ।—বাটার নয়টা, জল সাড়ে চারপোয়া, ঘি আধ পোয়া, নুন দুয়ানি ভর।

অনুবন্ধন।—পাখী মারিয়া আঙ্গুলে করিয়া সব পালক ছাড়াইয়া ফেল। বুকের কাছ হইতে পালক ছাড়াইতে আরম্ভ করিয়া ক্রমে সবটা ছাড়াইয়া ফেলিবে। অতি আল্‌গাভাবে পালক রগড়াইবে। আগুণে সেঁকিয়া সেঁকিয়া যত ইহার খুঁট্‌ট্রি থাকিবে উঠাইয়া ফেলিবে। মুড়ার অর্দ্ধেকটা অর্থাৎ প্রায় ঠোঁট অবধি কাটিয়া ফেলিবে। মুড়া হইতে গলা পর্য্যন্ত ছাল ছাড়াইয়া তারপরে কাটিয়া ফেল। লেজের দিকটা ছুরি দিয়া একটু কাটিয়া তাহার আঁতরি বাহির করিয়া ফেল। ডানা দুইটা ও হাঁটু হইতে নীচের পা সবটা কাটিয়া ফেল। এখন গলার ছাল যে কাটা হইয়াছে সেই ছালের দিক দিয়া মুড়াটা ইহার বুকের ভিতরে ঢুকাইয়া দাও। দুটো পা ইহার দুধারের রাঙ্গের ছালের ভিতর দিয়া পেটের ভিতরে ঢুকাইয়া দাও। একটা ছুঁচে বা কাঠি দিয়া বিঁধিয়া দিবে। তারপরে সুতা দিয়া চারিধার ভাল করিয়া জড়াও। এইরূপে প্রত্যেক পাখী সাফ করিয়া রাখ।

প্রণালী।—একসের জল চড়াইয়া পাখীগুলি সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট দশের পর দু তিন ফুট ফুটিলে নামাইয়া দু তিন বার জল বদলাইয়া ধুইবে। যে সকল পালক ও খুঁট্‌ট্রি থাকিবে ভাল করিয়া সাফ করিয়া ফেলিবে।

তৈয়ে ঘি চড়াও। পাখী ছাড়। ইহার উপরে নুন ছড়াইয়া দাও। বেশ লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ইহাতে আধ পোয়াটাক জল দাও। ভাজিতে ভাজিতে ফ্রাইপ্যানে যে দাগ লাগিয়াছে সেই গুলা এই জলে গুলিয়া গেলেই ইহার সস হইল। তারপরে পাখীগুলি ডিশে সাজাইয়া দিয়া তাহার উপরে এই সস ঢালিয়া দিবে। মিনিট পঁচিশের ভিতরে হইয়া যাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহার সহিত মুচমুচে আলু ভাজি, নেবু ও শুক্না লঙ্কার গুঁড়া খাইতে দিবে।

কোয়েল, তিতির, হরিয়াল প্রভৃতি পাখী এই প্রণালীতে করিতে হইবে।

১১৪৫। স্নাইপ।

—:o:—

উপকরণ।—স্নাইপ নয়টী, ময়দা এক ছটাক, ঘি এক পোয়া, নুন প্রায় সিকি তোলা, আলু আটটী, গোল রুটী দুইটী।

প্রণালী।—আস্তে আস্তে হাত দিয়া রগড়াইয়া ইহার পালকগুলি উঠাইয়া ফেল। জোরে করিলে ইহার ছাল উঠিয়া যাইবে। স্নাইপ রোষ্টে ঐ ছালটা রাখাই বিশেষ দরকার। বড় বড় পালকগুলি উঠান হইয়া গেলে পর উনানের উপরে ইহা এক একবার ধরিয়া গরম করিয়া লও। আর হাতে একটু জল লইয়া লইয়া খুঁটিগুলি উঠাইয়া ফেল। কিন্তু টানিয়া টানিয়া উঠাইবে না, রগড়াইয়া

উঠাইবে। চোখ সাফ করিয়া ফেলিবে। কিন্তু ঠোঁট থাকিবে। পায়ের প্রথম সংযোগস্থল দুটী কাটিয়া ফেল। তারপরে এক টুকরা সুতা দিয়া দুই পা একত্রে বাঁধিয়া দিবে। তাহা হইলে পা দুটী সোজা হইয়া থাকিবে। একটি নরম কাপড় দিয়া আস্তে আস্তে মুছিয়া ফেল। গলা ও বুকের কাছের একটু চামড়া কাট। লেজের কাছে কাটিয়া নীচের দিক হইতে সব আঁতরি বাহির করিয়া ফেলিবে। তারপরে যে টুকু বাকী থাকিবে উপরের দিক হইতে আঙ্গুল পুরিয়া টানিয়া বাহির করিতে হইবে। এখন ইহার মাথাটা পিঠের উপর দিয়া ঘুরাইয়া ডানার নীচে এমনি করিয়া রাখিতে হইবে যাহাতে স্নাইপের ঠোঁটটা ঠিক বুকের নীচে থাকে।

ইহাতে ভাল করিয়া ময়দা মাখাও। ঝাড়িয়া ঝাড়িয়া রাখ। একটি পাত্রে মাখন বা ঘি ফেটাইয়া লও। স্নাইপগুলি ইহাতে ডুবাইয়া ডুবাইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও।

দুইটী গোল রুটী আধ ইঞ্চি পুরু করিয়া শ্লাইস কাট। তারপরে ইহার চারিদিকের খোলা কাটিয়া ফেল। এখন ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। এক চিমটী নুন ফেলিয়া দাও। তারপরে একে একে রুটী ছাড়িয়া ভাজ। অল্প অল্প লাল হইবে নামাইয়া একটি বাসনে সাজাইয়া রাখিবে। তারপরে সেই ঘিয়ে মাখন মাখান স্নাইপগুলি একেবারে তিনটী করিয়া ছাড়। এপিঠ ওপিঠ উল্টাইয়া ভাজ। মাঝে মাঝে তাওয়া নামাইতে হইবে। যখন কড়ার ঘি কমিয়া গেলে পর আবার ঘি দিবে তখন বরাবর এক চুটকি করিয়া নুনও দিবে। সব স্নাইপগুলি ভাজা হইলে পর এক একটা স্নাইপ এক একটা ভাজা

রুটীর উপরে রাখিয়া দিবে। ইহার উপরে একটু একটু গ্রেভি দিয়া দিবে।

ইহা সাফ করিতে বেশী সময় লাগে। ভাজিতে মিনিট পনের লাগিবে মাত্র।

অনুপ্রাশন।—আলু ভাজা, নেবু ও লঙ্কাগুঁড়া, গোলমরিচগুঁড়া ইহার সহিত দিতে হইবে।

১১৪৬। তিতির রোষ্ট।

——:o:——

উপকরণ।—তিতির পাখী দুটো, নুন তিন আনি ভর, গোল-মরিচগুঁড়া সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—মুরগীর ফার্সি গ্রীলের মত কাটিয়া ইহার অনুবন্ধন ও প্রসাধন কর। তারপরে ফ্রাইপ্যানে ঘি দিয়া চড়াইয়া দাও। একটু নুন ও গোলমরিচগুঁড়া ছড়াইয়া দাও। বেশ ভাজা ভাজা হইলে নামাইবে।

ইহার সহিত ইটালিয়ান সস দিবে।

১১৪৭। টার্কি রোষ্ট।

——:o:——

টার্কি রোষ্ট করিতে হইলে মোরগটার্কি লইবে। যে টার্কির পা কাল হয় আর থাবা ছোট সেই টার্কি খাইবার উপযুক্ত।

অনুবন্ধন ও প্রসাধন।—প্রথমে ইহার পালক সাফ কর তারপরে আগুণে সেঁকিয়া ইহার সমুদয় খুঁট্টি বাহির করিয়া ফেল। তারপরে ইহার আঁতরি বাহির করিয়া ফেল। ভাল করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। শুষ্ক করিয়া কাপড় দিয়া মোছ। এখন ঠিক ঘাড়ের উপর হইতে গলাটা কাটিয়া ফেলিবে। কিন্তু ছালটা থাকিবে। তারপরে হাঁটুর নীচের পা কাটিয়া ফেলিবে। ক্রমে পা দুটা দুধারের পাঁজরের কাছে ভাঙ্গ করিয়া টানিয়া আনিয়া দুই পা ও পেটের মধ্য দিয়া কাঠি বিঁধিয়া দিবে। পেটের ভিতরে পুর ভরিয়া দাও। আবার গলার চামড়াটা টানিয়া আনিয়া ঘাড়ের সঙ্গে চামড়াটা মুড়িয়া একটা কাঠি বিঁধিয়া দিবে। এবারে দুই ডানাতে একটা কাঠি বিঁধিবে আর হাঁটু দুইটা ঠিক রাখিবার জন্যে ডান্‌কা ও হাঁটুতে কাঠি বিঁধিবে। এবারে টুইন সুতা দিয়া বাঁধিতে হইবে। প্রথমে এক ডান্‌কা হইতে আর এক ডান্‌কা পর্য্যন্ত সুতা টানিয়া তারপরে তেড়চা করিয়া সুতা ঘুরাইতে ঘুরাইতে হাঁটু অবধি গিয়া আবার ডান্‌কার কাছে আসিয়া বাঁধিয়া দিবে। শেষে পিঠের উপরে একটা শাদা কাগজে ঘি বা মাখন মাখিয়া সেই কাগজটা বাঁধিয়া দিবে।

উপকরণ।—মাঝারি টার্কি একটা, হ্যাম আধ পোয়া, শাদা কাঁচা চর্ব্বি আধ পোয়া, বাগানে মশলা চার পাঁচ ডাল, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা চারিটা, ডিম দুইটা, রুটীর গুঁড়া আধপোয়া, ঘি প্রায় একপোয়া, পেঁয়াজ এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী—হ্যাম ও চর্ব্বি মিহি করিয়া কিমা কর। বাগানে

কিমা মশলা, রুটীর গুঁড়া, নুন, গরম মশলার গুঁড়া, সব একত্রে মিশাও। তার পরে ডিম দুটি ফেটাও। আবার পূর্ব্বের মিশ্রিত জিনিসগুলি এই ডিমের সহিত মিশাও। তারপরে ইহা কোপ্তা করিয়া ঘিয়ে ভাজিয়া উঠাও। পরে কোপ্তাগুলি টার্কির পেটের ভিতরে পুর ভরিবে, এবং সেলাই করিয়া দিবে। এখন টার্কির গায়ে অল্প করিয়া ময়দা মাখাও। তারপরে ঘি দিয়া রোষ্ট করিতে চড়াও। প্রথমে টার্কি আগুনের ঝাঁঝে মিনিট পনের রাখিয়া দাও। তার পরে একটি বড় ডেকচিতে বাকী সমস্ত ঘি দিয়া আগুণে চড়াইয়া দাও। তারপরে ভাল করিয়া রোষ্ট কর। আস্তে আস্তে হইবে। মুরগীর রোষ্টের মত বেশ লাল হইয়া আসিলে তবে নামাইবে। প্রায় ঘণ্টা দুই সময় লাগিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত সসেজ ভাজা, রুটির সস দিবে।

১১৪৮। কাল মুরগী।

—:০:—

প্রণালী।—অনেকে না জানিয়া মুরগীর মাংস কাল দেখিয়া ভয় পান। এক জাতীয় মুরগী আছে তাহার মাংস কালই হয়। সেই মুরগী বড় উপকারী হয়। কবিরাজেরা অনেক সময় রোগীদিগকে সেই মুরগীর পথ্য দিয়া থাকে। এই মুরগী অন্য মুরগীর ন্যায়ই রাঁধিতে হইবে।

১১৪৯। টার্কি বয়েল।

—:০:—

উপকরণ।—একটা বাচ্ছা মাঝারি ধরণের টার্কি, বেকন আধ সের, নুন আধতোলা, মাখন এক ছটাক, নেবু ছটী, প্রায় এক পোয়া সসেজ, জল সাড়ে তিন পোয়া।

প্রণালী।—এই টার্কি পুর্ব্বোক্ত প্রণালীতে অনুবন্ধন কর। তার পরে সসেজ দিয়া ইহাতে পুর ভর এবং সেলাই করিয়া দাও। এখন একটি ঝাড়নের মত কাপড়ে বেকনের শ্লাইস সাজাও। তার পরে টার্কিতে মাখন নুন ও নেবুর রস মাখাইয়া এই বেকনের উপরে রাখিয়া কাপড় ভাল করিয়া জড়াও। এবারে হাঁড়ি করিয়া জল চড়াইয়া দাও। জল ফুটিতে থাকিবে মাংস ছাড়। প্রায় দেড় ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে তবে নামাইবে। তারপরে কাপড়টা খুলিয়া ইহা একটি ডিসে সাজাইয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত সেলেরি সস দিবে।

১১৫০। পাতিহাঁসের ডেভিল।

—:০:—

উপকরণ।—পাতিহাঁস একটী, পেঁয়াজ চারিটা, আদা সিকি তোলা, লঙ্কা তিনটা, রাই আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, যে কোন রকম মিঠা খাট্টা চাটনী আধ ছটাক, সির্কা আধ ছটাক, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—হাঁসের ডেভিল করিতে হইলে পূর্ব্বদিনে হাঁস রোষ্ট করিয়া রাখিতে হইবে। পর দিনে হাঁসটী আট টুকরা করিয়া কাটিবে। পেঁয়াজ, আদা ও লঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখিবে। হাঁসে এই মশলা মাখিয়া এক ছটাক ঘি দিয়া চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট পনের পরে বেশ লাল করিয়া ভাজা ভাজা কর। এখন রাই গোলমরিচগুঁড়া, নুন, চাটনী সির্কা এবং এক ছটাক জল সব একত্রে গুলিয়া মাংসের উপরে ঢালিয়া দাও। বেশ মিশিয়া গেলে পর রস থাকিতে থাকিতেই তাড়াতাড়ি নামাইয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত রুটী টোষ্ট ও মাখন দিবে।

১১৫১। শিশরি।

—:০:—

উপকরণ।—সিদ্ধ মুরগী একটী, পনিরের গুঁড়া প্রায় এক ছটাক, পেঁয়াজ দুটী, তিনটী কাঁচা লঙ্কা, এঞ্চোভি সস এক কাঁচ্চা, হার্ভি সস এক কাঁচ্চা, রাই সিকি তোলা, সির্কা এক কাঁচ্চা, ভূমি কলার পিকল সাত আটটা, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, মাখন এক ছটাক, রুটীর গুঁড়া দেড় ছটাক।

প্রণালী।—মুরগী অল্প জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া তার পরে তাহা হইতে সব মাংস বাহির করিয়া ভাল করিয়া কিমা কর। রুটীর গুঁড়া লাল করিয়া কাঠ খোলায় ভাজিয়া রাখ।

পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা মিহি করিয়া কাট। ইহার সহিত এঞ্চোভি সস, রাই, নুন, সির্কা, ভূমিকলার পিকল, গোলমরিচগুঁড়া ও মাখন এগুলি সব একটি কাঁটা করিয়া একত্রে মিশাও। তার পরে ইহাতে মাংস মিলাও। এবারে ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক মাখন দিয়া মাংস ছাড়। নাড়িয়া কষ। মিনিট চার পাঁচের ভিতরে বেশ কষা হইয়া গেলে নামাইবে। একটি ছাঁচাতে ভরিবে। তার পরে একটি প্লেটে ছাঁচটা উপর করিয়া ঢালিয়া ফেলিবে এবং তাহার উপরে রুটীর গুঁড়া ভাজা ছড়াইয়া দিবে।

১১৫২। খোলা দম।

—:o:—

উপকরণ।—বড় বাগ্দা চিংড়ীর কেবল মুড়ার খোলা বারটা, রুই, কাতলা বা বোল অথবা যে কোন মাছ তিন পোয়া, মাগুড় বা রুই মাছের ডিম এক ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, কাঁচা লঙ্কা চারিটা, রুই আধ তোলা, ডিম একটা, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, সির্কা আধ ছটাক, মালাই আধ ছটাক, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছের খোলা এবং রুই মাছ অল্প জল দিয়া ভাপাইতে দিবে। তার পরে মাছের কাঁটাগুলি সব বাহির করিয়া ফেলিবে। মাছের ডিম ঘিয়ে কষিয়া লইবে। পেঁয়াজও কাঁচা লঙ্কা

করিয়া রাখ। তার পরে ডিমের কুসুম মালাইয়ের সহিত ফেটাইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। আধ-কষা হইলে পর মাছ ও মাছের ডিম দিবে। তার পরে ইহাতে নুন, গোলমরিচগুঁড়া, সির্কা ঢালিয়া দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িয়া সবটা বেশ ভাল করিয়া মিশাইয়া ফেল। সব শেষে ডিম মিশান মালাই ইহাতে ঢালিয়া দিবে। নাড়া চাড়া করিয়া নামাইবে। এখন চিংড়ীর খোলার ভিতরে পুর ভর। প্রত্যেক খোলাটা গোল করিয়া বাঁধিয়া দিবে।

একটি প্লেটে শসার স্যালাড সাজাইয়া মধ্যখানে এগুলি সাজাইয়া দিবে।

১১৫৩। পোষাকীচম্।

—:০:—

সমস্ত চিংড়ীর খোলাটা আস্ত রাখিয়া তাহার ভিতরে উপরোক্ত পুর ভরিয়া আস্ত চিংড়ী মাছের আকারে ও দেওয়া যায়।

১১৫৪। তেমতি দোল্মারসা।

—:০:—

উপকরণ।—বড় তেমতি ছটা, যে কোন কিমা মাংস আধ

চারিটী, তেজপাতা একটি, দারচিনি দুয়ানি ভর, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, বাগানে মশলা তিন চার ডাল।

প্রণালী।—তেমতির উপরের বোঁটার কাছটা এক শ্লাইস কাটিয়া ফেল। ইহার বীচি ও জল যতটা বাহির হইয়া যায় যাক্। পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ।

আধ ছটাক ঘি চড়াও। কিমা পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইলে মাংস ছাড়। মাংস বেশ ভাজা ভাজা করিবে। তার পরে মাংস চারি ধারে সরাইয়া দিয়া মাঝখানে ময়দা দাও। ময়দা লাল হইলে মাংস ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল। নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও। নাড়িয়া নামাইয়া ফেল। এবারে তেমতির ভিতরে ইহার পুর ভর। ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। তেমতিগুলি বসাইয়া দাও। এক ধারটা কুচাইয়া আসিলে বুঝিবে হইয়া গিয়াছে নামাইয়া ফেলিবে।

এখন ছয় শ্লাইস রুটী ঘিয়ে ভাজ বা টোষ্ট কর। এক এক শ্লাইস রুটীর উপরে এক একটা টোমাটো বসাইবে।

টোমাটোগুলি বেক করিলেও বেশ হয়।

১১৫৫। ময়ূরের রোষ্ট।

—:০:—

উপকরণ।—ময়ূর একটী, ময়দা আধ পোয়া, ঘি বা মাখন এক পোয়া, নুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—ঠিক মুরগীর * নিয়ম অনুসারে ময়ুরের অনুবন্ধন ও প্রসাধন কর।

ইহা সাফ করিয়া আর ধুইবে না। ভিজা কাপড় দিয়া মুছিয়া ফেলিবে। ইহাতে প্রথমে বেশ ভাল করিয়া ময়দা মাখ। তাহার পর হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড়। যখন ইহার জল বাহির হইবে একটু নুন দিবে। ক্রমে এই জল মরিয়া গেলে উল্টাইয়া পাল্টাইয়া লাল কর। তারপরে প্রায় আধ সের জল দিবে। মিনিট পনের পরে ইহার জল মরিয়া গিয়া বেশ লাল হইয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে। সবশুদ্ধ প্রায় তিন কোয়ার্টার লাগিবে।

ময়ুর টেবিলে পাঠাইবার সময় পাঁচ ছয়টা পুচ্ছ লেজে লাগাইয়া সাজাইয়া দিবে। তাহা হইলে সুন্দর দেখিতে হইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত হটপুদিনার সস, আলু সিদ্ধ, কড়াইশুটি সিদ্ধ দিবে।

১১৫৬। হরিণের মাংস।

—:o:—

হরিণের মাংস টাটকা না খাইয়া বাসী করিয়া খাইতে হইবে। হাওয়ায় ঝুলাইয়া রাখিবে। রোজ দুবেলা দেখিতে হইবে আর শুক্‌ কাপড়ে করিয়া মুছিতে হইবে। তাহা হইলে আর ছাতা

---

* ৯৯৭ পৃষ্ঠায় রোষ্টের অনুবন্ধন দেখ।

লাগিবে না। আমাদের এখানে আশ্বিনমাস হইতে প্রায় মাঘমাস অবধি হরিণের মাংস পাওয়া যায়। এই শীতের সময়ই হরিণের মাংস খাইতে হয়। ইহার পিছলা পা ও কাঁধের মাংসই রোষ্ট করিতেও ভাল এবং খাইতেও ভাল।

রাঁধিবার আগে এই মাংস কুসুম কুসুম গরম জল ও এক পোয়াটাক দুধ একত্রে মিশাইয়া ভাল করিয়া ধুইবে; তারপরে আবার ভাল করিয়া কাপড় দিয়া মুছিয়া শুষ্ক করিয়া ফেলিবে। তারপরে একটা তেলা কাগজ মাংসের চারিধারে সুতা দিয়া বাঁধিয়া দিবে তাহা হইলে মাংসটা ঠিক থাকিবে। এখন ঘি চড়াইয়া রোষ্ট কর। ইহা সিকে গাঁথিয়াও করা যাইতে পারে। হরিণের সিকে গাঁথা রোষ্ট খাইতে বেশী ভাল লাগে। ছয় সাত সের হরিণের মাংস রোষ্ট করিতে প্রায় সাড়ে তিন ঘণ্টা সময় লাগিবে।

হরিণের মাংসের ভেড়ার মাংসের ন্যায় রোষ্ট, কাটলেট, ষ্টেক, পাই ইত্যাদি সবই করিতে পারা যায়।

গুণাগুণ।—

> মধুরোমধুরঃ পাকে দোষঘ্নোহনলদীপনঃ।
> শীতালো বদ্ধ বিন্মুত্রঃ সুগন্ধি র্হরিণোলঘুঃ॥

হরিণের মাংস মধুর, পাকে মধুর, ত্রিদোষ নাশক, অগ্নি দীপক, শীতল, মলবদ্ধকর, সুগন্ধি ও লঘু। অজীর্ণকারক রোগীদিগের জন্য হরিণের মাংস অত্যন্ত উপকারী। ইহা অতি সহজেই হজম হইয়া যায়।

১১৫৭। হরিণ রোস্ট।

——:o:——

উপকরণ।—হরিণের মাংস চার সের, ঘি প্রায় পোয়া তিন, আটা এক পোয়া।

প্রণালী।—প্রথমে হরিণের মাংস গরম জলে ধুইয়া শুষ্ক করিয়া মোছ। এখন একটী কাগজে ঘি মাখাও। সেই কাগজটা চর্ব্বি-ওলা মাংসের উপরে ভাল করিয়া জড়াও। এখন আবার এই কাগজের উপরে আটা বেশ গাঢ় করিয়া জলে গুলিয়া তাহাই লাগাও। এখন ইহার উপরে আরো দু তিন খানা কাগজ ভাল করিয়া ঢাকা দিয়া তারপরে বাঁধিয়া দিবে। এখন হাঁড়িতে তিন পোয়া ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড়। উণ্টা পাণ্টা করিয়া রোষ্ট কর। প্রায় দুই ঘণ্টা চল্লিশ মিনিট পাক করিবার পর ইহা নামাইয়া ফেলিবে। মাংসের উপর হইতে সমুদয় কাগজাদি খুলিয়া ফেলিবে। তারপরে মাংসে ময়দার গুঁড়া মাখিয়া আবার লাল কর। অম্নি যেই লাল হইয়া আসিবে নামাইয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত খাইবার জন্য পেয়ারা জেলী বা রেড কারেণ্ট জেলীতে পোর্টওয়াইন মিশাইয়া পাঠাইয়া দিবে।

১১৫৮। হরিণ মাংসের হ্যাশ।

——:o:——

উপকরণ।—মাংস আন্দাজ আধ সের, পেঁয়াজ দুটী, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক কাঁচ্চা, মাখন

প্রণালী।—রোষ্টের মাংস হইতে হ্যাশের জন্য খানিকটা মাংস স্লাইস স্লাইস করিয়া কাটিবে। পেঁয়াজও চাকা কাট। মাখন চড়াও পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ আধ ভাজা হইয়া আসিলে ময়দা ছাড়িবে। পেঁয়াজ ও ময়দা পাঁচ ছয় মিনিট ধরিয়া কষিয়া লাল করিয়া তবে মাংস ছাড়। দু তিন মিনিট মাংস নাড়া চাড়া করিয়া আলাদা সুরুয়া থাকেতো ইহাতে ঢালিয়া দিবে আর তাহা না হইলে জল ঢালিয়া দিবে। এই সময় নুন দাও। এবারে নরম আঁচে চড়াইয়া দাও। ক্রমে মিনিট পনেরর ভিতরে জল মরিয়া আসিলে পর গোলমরিচগুঁড়া ছড়াইয়া নাড়িয়া দিবে, তারপরে নামাইয়া ফেলিবে।

১১৫৯। ছাঁচা খরগোস বা কোয়েনেল।

—:০:—

উপকরণ।—খরগোস একটি, ডিম একটা, মালাই আধ ছটাক, জায়ফল আধ খানা, সাদামরিচেরগুঁড়া সিকি তোলা, পেঁয়াজ দুটী, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, নুন প্রায় সিকি তোলা।

প্রণালী।—খরগোসটা আধ সিদ্ধ করিয়া নামাইবে। তারপরে ইহার মাংস বাহির করিয়া কিমা কর। তারপরে শিলে পিষিয়া রাখ। জায়ফলটী গুঁড়া করিয়া রাখ। পেঁয়াজ, বাগানের মশলা একত্রে কিমা করিয়া রাখ।

মাংসের সহিত একটী ডিম ভাঙ্গিয়া মিশাও। তারপরে মালাই, জায়ফল ও গোলমরিচের গুঁড়া, নুন এবং কিমা মশলা মাংসেতে মাখ।

এখন একটি টিনের খরগোসের ছাঁচ আন। সেই ছাঁচে চাপিয়া চাপিয়া মাংস ভর।

একটি হাঁড়িতে জল চড়াও। জল ফুটতে থাকিলে ঐ টিনের মুখে একটি কাপড় বাঁধিয়া জলে বসাইয়া দাও। অর্দ্ধেক টিন জলে থাকে এই বুঝিয়া হাঁড়িতে জল দিতে হইবে। ফুটিতে ফুটিতে জল কমিয়া গেলে আবার হাঁড়িতে জল দিতে হইবে। প্রায় তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ করিতে হইবে তারপরে ছাঁচ নামাইয়া ফেলিবে।

১১৩০। খরগোসের চপ।

———:o:———

উপকরণ।—খরগোস একটি, মাখন দেড় ছটাক, নুন তিন আনি ভর, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—খরগোসের পিঠের দিক হইতে মাংস বাহির কর। ছয় টুকরা চপ কাট। অল্প থুড়িয়া লও। মাখন দিয়া চড়াইয়া দাও। মাঝে মাঝে উল্টাইয়া দিবে। সাত আট মিনিটের মধ্যে চপ হইয়া গেলে নুন, গোলমরিচগুঁড়া এবং আধ পোয়া জল দিবে। আর একবার উল্টাইয়া দিবে। এক ছটাক আন্দাজ গ্রেভি থাকিতে নামাইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত মাসরুম সস দিবে।

সাজান।—একটি লম্বা ডিশে এই ছাঁচ উল্টাইয়া দিবে। তারপরে ইহার উপরে মালাই সস ঢালিয়া সাজাইয়া দিবে।

১১৬১। কটলেট ডে লি এভার সস গ্রসিল।

—:০:—

উপকরণ।—খরগোস একটা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, ডিম একটি, রুটীর গুঁড়া এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, রেড কারেণ্ট জেলি বড় এক চামচ, জল দেড় ছটাক, জেলেটিন তিন চার টুকরা।

প্রণালী।—আট টুকরা কাটলেট বাহির কর। তারপরে দু পিঠ আস্তে আস্তে থুড়িয়া চেপটা কর। প্রত্যেকটাতে যেন একটা করিয়া পাঁজরের কাঠি লাগান থাকে। নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া মাখাইয়া রাখ।

ডিমটি ভাঙ্গিয়া শফেদি ও কুসুম আলাদা করিয়া রাখ। কুসুমটী ফেটাও। এখন একটি পালকে করিয়া ঐ ডিম কাটলেটের দু পিঠে মাখাও। তারপরে ভাল করিয়া বিস্কুটগুঁড়া মাখিবে। এখন ঘিয়ে ভাজিয়া একটি ডিশে সাজাইয়া রাখিবে।

এবারে সস প্রস্তুত কর। জলে জেলেটিন দাও। গলিয়া যাইবে রেডকারেণ্ট জেলি দিবে দু একবার ফুটিয়া উঠিলেই নামাইয়া ফেলিবে। ইহা আর একটি পাত্রে রাখিয়া দিবে। আহারের সময় এই সস ও কাটলেট এক সময়ে ধরিতে হইবে।

১১৬২। ময়ূরের কাটলেট।

——:o:——

প্রণালী।—ঠিক মুরগীর * কাটলেটের মত করিয়া করিতে হইবে।

১১৬৩। ময়ূরের সাল্মি।

——:o:——

উপকরণ।—ময়ূর একটি, ষ্টক দেড়সের, পেঁয়াজ চারিটী, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন তিন আনি ভর, চিনি সিকি তোলা, নেবু দুটি, হোয়াইট ওয়াইন আধ পো'য়া, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—প্রথমে ময়ূরটা রোষ্ট করিয়া লও। তার পরে মাংস ঠাণ্ডা হইলে পর শ্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ।

এখন দেড় সের ষ্টকে ময়ূরের অবশিষ্ট হাড়গুলি দিয়া, সুপ চড়াইয়া দাও। প্রায় দুই ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ছাঁকিবে। আবার চড়াইয়া দাও। এবারে প্রায় আধ সের আন্দাজ থাকিলে নামাইবে। একটি ফ্রাইপ্যান চড়াও আধ ছটাক ঘি দাও। পেঁয়াজ ছাড়। আধভাজা হইলে পর আধ তোলা ময়দা দাও। বেশ লাল হইলে সুপ ঢালিয়া দাও। আধ পোয়া ওয়াইন দাও। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নুন, চিনি ও নেবুর রস দাও। ঠিক নামাইবার আগে গোলমরিচগুঁড়া দিয়া নামাইবে। এখন এই সস মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে।

---

* ১১৩০ পৃষ্ঠায় বড়মুরগীর কাটলেট দেখ।

১১৬৪। কিডনী গ্রিল।

—:o:—

উপকরণ।—কিডনী ছয়টা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন দুয়ানি ভর, ঘি আধ ছটাক, পার্শ্লি এক আঁটি, মাখন এক ছটাক, নেবু একটি, লঙ্কা গুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—কিডনীগুলি লম্বায় চিরিয়া অর্দ্ধেক করিয়া কাটিবে অথচ আস্ত থাকিবে। ইহার ছাল ছাড়াইয়া ফেল। একটা ছোট লম্বা কাঠি দুই পার্শ্বে বিঁধিবে। তাহা হইলে এগুলি বেশ সমান ভাবে চেপটা হইয়া থাকিবে। ইহাতে নুন ও গোলমরিচগুঁড়া মাখ।

গ্রীলদানি চড়াও। গ্রীলদানির গর্ত্তে ঘি রাখ। এই ঘিয়ে কিডনীগুলি ডুবাইয়া গ্রীল কর। যেই দেখিবে ইহার ঘি টানিয়া যাইতেছে চামচে করিয়া ঐ গর্ত্ত হইতে আবার একটু ঘি উঠাইয়া দিবে। যে দিকে কাঠি বিঁধান থাকিবে সেই ভিতরের দিকটাই উপুর করিয়া আগুনের দিকে দিবে। গ্রীল করিবার সময় গ্রীল দানির মাথাটা বরাবর একটু উঁচু করিয়া রাখিবে তাহা হইলে ভাজার সঙ্গে সঙ্গে সেই ঘিগুলা সিকের ভিতর দিয়া আগুনের উপরে না পড়িয়া আবার সেই গর্ত্তে আসিয়া পড়িবে।

এবারে পার্শ্লি কিমা করিয়া একটি প্লেটে রাখ। নেবুর রস ও নুন মিশাও। তারপরে ইহার সহিত মাখন মিশাও।

এবারে প্লেটে সাজাও। গরমজলের ডিশে কিডনীগুলি চিৎ করিয়া রাখ। কাঠিগুলি খুলিয়া লইবে। ইহার উপরে ঐ পার্শ্লি মাখন লাগাইয়া দাও। সব উপরে লঙ্কাগুঁড়া ছিটাইয়া দিবে।

১১৬৫। খরগোষের জন্য ষ্টাফিং।

—:o:—

উপকরণ।—খরগোসের মেটে, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, নেবুর খোলার মোরব্বা আঙ্গুলের সমান দুই ফালি, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন দুয়ানি ভর, জায়ফলগুঁড়া দুয়ানি ভর, বাসী রুটীর গুঁড়া এক ছটাক, দুধ এক ছটাক, ডিম একটি, রশুন এক কোয়া, আলু প্রায় এক ছটাক।

প্রণালী।—মেটে, বাগানে মশলা, নেবুর খোলার মোরব্বা, এবং আলু কিমা কর। ইহাতে গোলমরিচগুঁড়া, জায়ফল গুঁড়া, নুন, রুটীর গুঁড়া এবং রশুন বাঁটা সব একত্র করিয়া মাখ। সবশেষে ডিমটী ভাঙ্গিয়া ফেটাও এবং দুধের সহিত মিশাও। এখন এই ডিম, দুধ সমস্ত মশলার সহিত মাখিবে। এই পুর হইল।

১১৬৬। টার্কি ও মুরগীর জন্য পুর।

—:o:—

উপকরণ।—ভেড়ার মগজ এক ছটাক, রুটীরগুঁড়া এক ছটাক, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, পেঁয়াজ দুটি, কাঁচালঙ্কা দুটি, জায়ফল

গুঁড়া দুয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন দুয়ানি ভর, ডিম দুইটী।

প্রণালী।—মগজ জল দিয়া অল্প ভাপাইয়া লইতে হইবে।

বাগানে মশলা, পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা কিমা করিয়া রুটীর গুঁড়ার সহিত একত্রে রাখ। ডিমটী ফেটাইয়া ঐ মশলার উপরে ঢালিয়া দাও। ক্রমে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, জায়ফল গুঁড়া দিয়া সব একত্রে মাখ। ভাপান মগজ ও ইহার সহিত মিশাইয়া লও। তারপরে মুরগী বা টার্কির ভিতরে পুর ভরিয়া সেলাই করিয়া দিবে।

এই প্রকারে পুর প্রস্তুত করিয়া কুর্কিটের গড়নে ভাজিলে ও খাইতে বেশ হয়। কেবল ভাজিবার আগে কুর্কিটের গায়ে ভাল করিয়া ময়দা মাখিয়া লইতে হইবে।

আবার এই কুর্কিট টার্কির ভিতরে পুর রূপে ভরিলেও চলিতে পারে।

১১৬৭। অয়েষ্টার ষ্টাফিং।

——:০:——

তের চৌদ্দটা অয়েষ্টার অল্প সিদ্ধ করিয়া লইবে। তারপরে কিমা করিয়া পূর্ব্বোক্ত ষ্টাফিং এর সহিত মিলাইয়া দিতে হইবে।

আমাদের দেশীয় বড় বড় ঝিনুক বিলাতী অয়েষ্টারের মতই জিনিশ। ইহাও রাঁধিলে ঠিক মাংসের মত খাইতে লাগে।

১১৬৮। টার্কি এবং কেপনের জন্য পুর।

——:o:——

প্রণালী।—পোর্ক সসেজ দিয়া ও টার্কি এবং কেপনের পুর দেওয়া যায়।

১১৬৯। পাতিহাঁস বা রাজহাঁসের জন্য পুর।

——:o:——

উপকরণ।—হাঁসের মেটে, পেঁয়াজ এক ছটাক, রুটী দু শ্লাইস, ডিম একটি, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, নুন দুয়ানি ভর, ভূমিকলার পিকল চারিটী, হার্ভি সস আধ ছটাক।

প্রণালী।—ডিমটী ফেটাও। ইহার রুটী ভিজাইয়া দাও। ভূমিকলা মেটে ও পেঁয়াজ কিমা করিয়া রুটীর উপরে রাখ। গোল-মরিচগুঁড়া নুন এবং হার্ভিসস ঐ রুটীর সহিত মাখ। এখন তাল করিয়া রাখ। ইহা হাঁসের ভিতরে পুর দিবে।

ইচ্ছামত ভূমিকলার পরিবর্ত্তে আলু কুচিও দিতে পার।

১১৭০। ভেড়ার জিহ্বা সিদ্ধ।

——:o:——

উপকরণ।—জিহ্বা ছয়টা, হাড় আধসের, জল এক সের।

প্রণালী।—এক সের জল দিয়া হাড়গুলি চড়াইয়া দাও। স্বপ্র আধ ঘণ্টা পরে জিহ্বাকয়টী ছাড়িবে। আস্তে আস্তে প্রায় আধ

ঘণ্টা সিদ্ধ হইতে দাও। তারপরে নামাইয়া এগুলি বাহির কর। উপরের ছাল ছাড়াইয়া ফেল। লম্বায় আধখানা করিয়া কাট।

একটি ডিশে গোল করিয়া সাজাইয়া দাও। মধ্যখানে কলাই-শুটি সিদ্ধ দিবে। কলাইশুটীর চারিধারে পেঁয়াজের সস দিবে।

ভোজনবিধি।—মুরগী রোষ্ট বা টার্কি রোষ্টের সহিত দিতে হইবে।

১১৭০। ভেড়ার জিহ্বার কাটলেট।

——:o:——

প্রণালী।—প্রথমে পূর্ব্বোক্ত প্রকারে করিতে হইবে। কিন্তু অর্দ্ধেক করিয়া আর কাটিবে না। তারপরে ডিম ও বিস্কুট মাখিয়া ভাজিবে। একখানি পরিষ্কার কাপড়ের উপরে রাখিবে। তাহা হইলে ঐ কাপড়ে ইহার সমুদয় ঘি টানিয়া লইবে।

এবারে লম্বা কাগজ ফ্রিল করিয়া জিহ্বার গড়ন অনুসারে সাজাইয়া দিবে। মোটাদিকে একটা লাল কি গোলাপী ফিতা দিয়া ফাঁস বাঁধিয়া দিবে। এই প্রকারে ভোজে সাজাইয়া দিতে হয়।

ত্রিংশ অধ্যায়।

ডিম।

প্রয়োজনীয় কথা।

খাদ্য পাকে ডিম বলিতে সচরাচর হাঁসের বা মুরগীর ডিম ধরা হইয়া থাকে। মাছের ডিম মাছের রান্নার মধ্যে গণ্য হয়।

ডিমের উপকারিতা অতি প্রাচীনকাল হইতে ভারতবাসীরা অবগত আছেন। এবং ডিম সুস্বাদু পুষ্টিকর খাদ্যরূপে বহু পুরাকাল হইতে এদেশে প্রচলিত। তবে প্রতীচ্য বা ইয়ুরোপীয় খাদ্য পাকে নানাবিধ খাদ্য দ্রব্যের প্রস্তুত করিবার উপকরণরূপে ডিম্বের যেরূপ প্রচলন সেরূপ এদেশে এমন কি প্রাচ্য ভূখণ্ডের কোন স্থানেই নাই। কি মাংস পাকে, কি শাকশব্জীতে কি মিষ্টান্নপাকে য়ুরোপীয় সর্ব্ববিধ পাকেই ডিমের বিশেষ প্রয়োজন। য়ুরোপীয়েরা ঘৃতের ব্যবহার কোন কালেই জানিত না, আজ কাল আমাদের দেখিয়া উহারা অনেক জিনিশে ঘৃত ব্যবহার করিতে শিখিয়াছে। বোধ হয় সেই ঘৃতের অভাব উহারা অনেকটা ডিম্বের দ্বারা পূরণ করিয়া থাকে।

আজ কাল অনেকে ডিমকে নিরামিষ খাদ্যের ভিতরে ধরিয়া থাকেন। বস্তুতঃ ডিম আমিষ নিরামিষের মাঝামাঝি অবস্থা। উহাকে আমিষের ভিতরেও ধরিতে পার, আবার নিরামিষের ভিতরেও ধরিতে পার। হাঁসের ডিম অপেক্ষা মুরগীর ডিমই বেশী উপকারী। পাশ্চাত্য খাদ্য পাকেও মুরগীর ডিমই বিশেষ কাজে

লাগে। হাঁসের ডিম দিলে আঁশটে একটু বেশী আঁশটে গন্ধ হয়। মুরগীর ডিম শীঘ্র পরিপাক হয়; হাঁসের ডিম তাহা হয় না—উহা গুরুপাক।

কাটলেট চপ প্রভৃতি যে গুলিতে ডিম বিস্কুট মাখিতে হয় সেগুলিতে হাঁসের ডিম ব্যবহার করিলে অনায়াসে চলিতে পারে। ক্রিষ্টমাস প্লামপুডিং প্রভৃতি প্রস্তুতকালে হাঁসের ডিমই ভাল এবং অল্প ব্যয় সাপেক্ষ।

কেক পুডিং প্রভৃতি যে সকল খাদ্যে ডিমটাকে খুব ফেটান দরকার সেখানে মুরগীর ডিম দেওয়াই ঠিক। কেন না হাঁসের ডিমের তত ফেনা ওঠে না।

সাধারণ কথায় ডিমের বিশেষ বিশেষ কথা কতকটা বলিয়া আসিয়াছি। সেইজন্য সে সকল কথা আবার নূতন করিয়া এখানে বলিবার আর আবশ্যক নাই।*

উপকরণ।—ডিমের রান্না তৈয়ারি করিবার জন্য নিম্নলিখিত জিনিসগুলি দরকার। বাঁশের বা কাঠের শ্লাইস, খুন্তি, ঝাঁঝরি, কাঁটা, ছুরি, ফ্রাইপ্যান, তৈ, কড়া, সসপ্যান, কাতরি ইত্যাদি।

হংস বা মুর্গীর ডিমের সাধারণ গুণ।

" নাতিস্নিগ্ধানি বৃষ্যাণি
স্বাদুপাকরসানি চ।
বাতঘ্নান্যতি শুক্রাণি
গুরূণ্যণ্ডানি পক্ষিণাম্।

* ৭২১ পৃষ্ঠায় দেখ।

" পক্ষীডিম্ব বৃষ্য, রসে ও পাকে স্বাদু, বাতঘ্ন ও অতিশয় শুক্র-বর্দ্ধক কিন্তু অতিশয় স্নিগ্ধ নহে।"

হংসডিম্বের গুণ।

"হংস বীজং পরং বল্যং
বৃংহণং বাতনাশনং।" (রাজবল্লভ)

" হাঁসের ডিম অত্যন্ত বলকর মাংস বৃদ্ধিকর ও বায়ু নাশক।"

ডিম।

১১৭২। ডিম সিদ্ধ।

—:০:—

প্রণালী।—কম বেশী সময় অনুসারে ডিম অল্প ও বেশী সিদ্ধ হয়। তিন মিনিটে ডিমের শফেদিটা জমিয়া যায়, লালিটা জমে না। আবার টাট্‌কা ডিমে আরো এক মিনিট বেশী সময় লাগে। ডিম শক্ত সিদ্ধ করিতে চাহিলে পাঁচ মিনিট হইতে দশ মিনিট পর্য্যন্ত সময় লাগে।

১১৭৩। ভাপে ডিম সিদ্ধ।

—:০:—

প্রণালী।—প্রথম ফ্রাইপ্যানে আধ সেরটাক জল চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের জলটা খুব ফুটিলে পর জলটা ঢালিয়া

রাখিবে কিন্তু তখনি চারিটা ডিম ভাঙ্গিয়া ফ্রাইপ্যানে দিবে। তারপরে ফ্রাইপ্যানটা দু একবার ঘুরাইয়া দিবে। যখন দেখিবে ইহার তলাটা অল্প জমিয়া আসিয়াছে তখন এই ডিমের উপরে গরম জল আস্তে আস্তে ঢালিয়া দিয়া ঢাকিয়া দিবে। যেন ভাপটা বাহির হইয়া না যায়। মিনিট দশ বারর ভিতরে ইহা হইয়া যাইবে। তখন ফ্রাইপ্যানের জল ঝরাইয়া ফেলিবে। তারপরে গরম রুটী টোষ্টের উপরে মাখন মাখিয়া তাহার উপরে এই ডিম ভাপা দিয়া দিবে। ডিমের উপরে নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

১১৭৪। ডিম সেঁকা।

——:০:——

উপকরণ।—ডিম আটটা, মাখন প্রায় চার কাঁচ্চা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—একটি পাই ডিশে মাখন মাখাও। ইহার উপরে পাশা পাশি করিয়া একটি একটি ডিম ভাঙ্গিয়া রাখ। ইহার উপরে বাকী মাখন টুকু দাও আর নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন উনানের নীচে রাখিয়া বা তুণ্ডুলের ভিতরে রাখিয়া দাও। পাঁচ ছয় মিনিটের ভিতরে শাদাটা জমিয়া গেলে নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। তারপরে প্রায় দু তিন মিনিট পরে তবে রুটী টোষ্টের উপরে দিয়া দিবে।

১১৭৫। ডিম পোড়া।

—:০:—

প্রণালী।—আস্ত ডিমের উপরের মুখের খোলা খানিকটা ছাড়াইয়া কাঠের কয়লার আগুণের উপরে অথবা গরম ছাইয়ের উপরে রাখিয়া দিবে। যখন দেখিবে শাদা একটু জমিয়া আসিতেছে, ইহার উপরে গোলমরিচগুঁড়া ও একটু নুন ছড়াইয়া দিবে। দু তিন মিনিটের ভিতরে ডিমটা বেশ আধশক্ত হইয়া যাইবে।

একটি ডিম খাইবার পেয়ালাতে খোলাশুদ্ধ ডিমটী বসাইয়া দাও। ইহার সঙ্গে একটি ডিম খাইবার ছোট চামচ দিবে। সেই চামচে করিয়া খাইতে হইবে।

অনেক সময় ডিমের শফেদিটা অন্য কার্য্যের জন্য ঢালিয়া লওয়া হয় আর শুধু কুসুমটা ইহার ভিতরে থাকিয়া যায়। সেই কুসুমটা খোলাশুদ্ধ পুড়াইয়া খাইলেও ভাল লাগে।

১১৭৬। ডিমপোচ।

—:০:—

প্রণালী।—একটি ফ্রাইপ্যানে এক পোয়া জল চড়াইয়া দাও। তিন চারিটী মুরগীর ডিম আনিবে। এক একটা ডিমের মুখের খোলা খানিকটা ছাড়াইবে। তার পরে সেই জল ফুটিতে থাকিবে অমনি ডিমগুলি আলাদা আলাদা আস্ত জলে ঢালিয়া দিবে।

যেন একটুও ভাঙ্গিয়া না যায়। তাহা হইলে পোচ ছ্যাকরা ছ্যাকরা হইয়া যাইবে। মিনিট চার পরে যখন দেখিবে ডিমের শাদাটা বেশ জমিয়া গিয়াছে তখন কাঠের একটি শ্লাইস দিয়া বা ঝাঁঝরি দিয়া আস্তে আস্তে উঠাইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দিবে। ডিমের উপরে নুন ও গোলমরিচ ছিটাইয়া দাও।

ফ্রাইপ্যানে যে সকল শাদা শাদা ফেনার মত ভাসিবে তাহা আর উঠাইবে না। ফেলিয়া দিবে।

১১৭৭। ডিম ভাজা।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম চারিটা, ঘি বা তেল দেড় ছটাক, নুন দুয়ানি ভর, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, শুক্লালঙ্কারগুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—তৈয়ে ঘি বা তেল চড়াও। ডিম চারিটার কেবল মাত্র মুখের খোলা অল্প ছাড়াইয়া আলাদা আলাদা আস্ত ঘিয়ের উপরে ঢালিয়া যাও। এপিঠ ওপিঠ উল্টাইয়া ভাজিবে। তারপরে ডিমের কুসুমের উপরে নুন, গোলমরিচগুঁড়া ও লঙ্কাগুঁড়া অল্প অল্প ছিটাইয়া দিয়া নামাইবে।

গরম গরম খাইতে দিবে।

১১৭৮। শেরি ডিম।

———:o:———

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, বাগানেমশলা তিন চার ডাল, মাখন এক ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা, শেরি এক পোয়া, নুন প্রায় তিন আনি ভর, গোলমরিচগুঁড়া তিন আনি ভর, পেঁয়াজ দুটী।

প্রণালী।—বাগানেমশলা ও পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ।

এবারে সসপ্যান চড়াইয়া মাখনটুকু ছাড়। তারপরে কিমা বাগানেমশলা ও পেঁয়াজ ছাড়। আধ ভাজা হইলে ময়দা দিবে। এবারে ময়দাটাও ভাজ। বেশ লাল হইলে শেরি ঢালিয়া দাও। নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও। প্রায় মিনিট দশ আস্তে আস্তে ফুটিয়া অল্প গাঢ় হইয়া আসিলে পর নামাইয়া রাখিবে।

এবারে ডিম পোচ কর। ছয় শ্লাইস রুটী টোষ্ট কর। এক এক শ্লাইস রুটীর উপরে এক একটা ডিম রাখিয়া সাজাইয়া যাও। তার পরে চারিধারে ঐ সস ঢালিয়া দিয়া তখনি খাইতে দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত খাইবার জন্ম রাই গুলিয়া দিবে।

১১৭৯। আণ্ডা পুরিয়া কাবাব।

———:o:———

উপকরণ।—ডিম সাতটা, হ্যাম এক ছটাক, মটন দেড় পোয়া, নুন প্রায় সিকি তোলা, লঙ্কা গুঁড়া দুয়ানি ভর, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, জায়ফল আধ খানা, বাগানেমশলা চার পাঁচ ডাল, পেঁয়াজ দুটী, ঘি দুই ছটাক, বিস্কুটগুঁড়া এক পোয়া।

প্রণালী।—ডিম কয়টী প্রায় পনের মিনিট ধরিয়া পূরা সিদ্ধ কর। এবং ডিমের খোলা ছাড়াইয়া ইহা হ্যাম ও মটনের সহিত একত্রে মিহি কিমা কর। জায়ফলগুঁড়া করিয়া রাখ।

পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। বাগানেমশলা আলাদা কিমা করিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। পেঁয়াজগুলি মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এখন এই ঘিয়েতেই মাংস ছাড়। নুন দাও। প্রায় সাত আট মিনিট ধরিয়া মাংসটা ভাল করিয়া কষ। তারপরে ঠাণ্ডা হইলে পর আবার মিহি করিয়া পিষিবে। এই সঙ্গে ভাজা পেঁয়াজও পিষিয়া লইবে। এই মাংসের সহিত লঙ্কাগুঁড়া, গোলমরিচগুঁড়া, জায়ফলগুঁড়া, বাগানেমশলা সব একত্রে মাখ। এক এক গোলা কিমা মাংস লইয়া তাহার ভিতরে এক একটা আস্ত সিদ্ধ ডিম পুর দিবে। এবারে ইহাতে ডিমের গোলা ও বিস্কুটগুঁড়া মাখাইয়া ঘিয়ে ভাজ।

১১৮০। উফঅঁসাঁস।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, ছোট পেঁয়াজ তিনটা, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, নুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচগুঁড়া তিন আনি ভর, ঘি এক ছটাক, পনির এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিম ভাঙ্গিয়া ভাল করিয়া ফেটাও। পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা কিমা কর। ডিমের সহিত কিমা মশলা, গোলমরিচগুঁড়া, নুন, ও পনির গুঁড়া করিয়া একত্রে মিশাও।

১১৮১। ডিম টোষ্ট।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম চারিটা, ঘি বা মাখন প্রায় চার কাঁচ্চা।

প্রণালী।—একটি ছোট ফ্রাইপ্যানে মাখন বা ঘি মাখাও। তারপরে ডিম চারিটী আলাদা আলাদা ভাঙ্গিয়া ইহার উপরে আস্ত ঢালিয়া দাও। তিন চার মিনিটের ভিতরে সেই শাদাটা জমিয়া যাইবে তখনি ফ্রাইপ্যান নামাইবে। তারপরে খুন্তি দিয়া ডিমের তলায় ঘষড়াইয়া ঘষড়াইয়া আস্ত আস্ত ডিমগুলি উঠাইয়া এক একটি টোষ্ট রুটীর উপরে দিবে।

১১৮২। ডিমের ষ্টু।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম তিনটা, বড় শাদা পেঁয়াজ দুটী, ময়দা এক কাঁচ্চা, দুধ আধ পোয়া, বাগানেমশলা তিন চার ডাল, নুন তিন আনি ভর, গোলমরিচ আটটা, মাখন আধ ছটাক, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—ডিম পুরা সিদ্ধ কর। খোলা ছাড়াইয়া মোটা চাকা কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ চাকা কাট। বাগানেমশলা তিন চার টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। ফ্রাইপ্যানে মাখন চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। প্রায় চার পাঁচ মিনিট পেঁয়াজগুলি নাড়া চাড়া করিয়া ময়দা দিবে। মিনিট দুই ময়দা নাড়িয়া ভাজিবে। তার পরে প্রায় এক পোয়া দুধে জলে মিলাইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। এবারে নুন গোলমরিচ

এবং বাগানেমশলা ছাড়। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও। প্রায় মিনিট দশ পরে ডিমগুলি ছাড়। যেই খুব ধোঁয়া উঠিতে আরম্ভ হইয়াছে দেখিবে তখনি নামাইয়া একটি ডিশেতে আগে চামচে করিয়া ডিমগুলি উঠাইয়া সাজাইয়া দিবে তারপরে ইহার উপরে গ্রেভিটা ঢালিয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত রুটী তোষ খাইতে দিবে। আবার চপ কাটলেটাদির সহিত এই ডিমের ষ্টু অনুপ্রাশনরূপে ও দেওয়া যাইতে পারে।

১১৮৩। ডিমের তুরকি।

——:০:——

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, দুধ এক পোয়া, মাখন আধ ছটাক, ময়দা আধ কাঁচ্চা, শাদা বড় পেঁয়াজ দুটী, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, দারচিনি দুয়ানি ভর, নুন প্রায় তিন আনি ভর।

প্রণালী।—ডিম কয়টী প্রায় বার মিনিট সিদ্ধ কর। তার পরে ঠাণ্ডা হইলে ইহার খোলা ছাড়াইয়া রাখ। লম্বায় চারিভাগে কাটিয়া একটি প্লেটে সাজাইয়া রাখ। এবারে পেঁয়াজ খোসা শুদ্ধ সিদ্ধ করিতে চড়াও। মিনিট সাত সিদ্ধ হইলে পর এই জল বদলাইয়া আবার নূতন জল দিয়া পেঁয়াজ সিদ্ধ করিতে চড়াইবে। প্রায় মিনিট পাঁচ পরে পেঁয়াজ নামাইবে। এখন পেঁয়াজের

দুধ চড়াইয়া তাহাতে পেঁয়াজ কুচি গুলি ছাড়। প্রায় মিনিট কুড়ি আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর মাখনে ময়দা মাখাইয়া ইহাতে ছাড়। প্রায় মিনিট তিন পরে ইহা অল্প গাঢ় হইয়া আসিলে মুন দিবে। তারপরে আর একবার নাড়িয়া ডিমের উপরে ঢালিয়া দিবে। এখন ইহার উপরে দারচিনির গুঁড়া গোলমরিচগুঁড়া ছড়াইয়া দাও।

অনুপ্রাশন।—পাঁউরুটী বরফির আকারে কাটিয়া ঘিয়ে ভাজিবে। সেই রুটী ইহার সহিত খাইতে দিবে।

১১৮৪। কুবিন।

—:০:—

উপকরণ।—কচিশসা দুটী, মাখন আধ ছটাক, ঘি আধ ছটাক, ছোট পেঁয়াজ পাঁচটী, কাঁচা লঙ্কা দু তিনটী, মুন প্রায় তিন আনি ভর, সির্কা এক কাঁচ্চা অথবা নেবু একটি, ডিম চারিটা, সর আধ ছটাক।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া চাকা কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

ডিম কয়টী পূরা সিদ্ধ কর এবং খোলা ছাড়াইয়া চাকা কাটিয়া রাখ। এবারে ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। শসা, পেঁয়াজ এবং কাঁচালঙ্কা ছাড়। মিনিট সাত আটের ভিতরে ইহা ভাপিয়া আসিলে পর মুন ও নেবুর রস দিবে। মিনিট তিন ফুটিলে পর

মাখন টুকু ইহাতে ফেলিয়া দিবে। তারপরেই ডিমগুলি ছাড়িবে। মিনিট দুই উনানের ধারে রাখিয়া দাও। কেবল গরম হইতে দাও ফুটিতে দিবে না। এবারে সরটা কাঁটায় করিয়া ফেটাও। ঠিক খাইতে দিবার আগেই ইহার সহিত সরটা ভাল করিয়া মিলাইয়া ফেলিবে।

১১৮৫। উফ্‌এ শঁপিন।

—:o:—

উপকরণ।—ছাতু * বারটা, নেবু দুইটা, বড় পেঁয়াজ দুইটা, ডিম ছয়টা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় সিকি তোলা, রাই সিকি তোলা, মাখন এক ছটাক, বাগানে মশলা দু তিন ডাল।

প্রণালী।—ছাতুগুলির ডাঁটি কাটিয়া ফেল। জলে ভিজাইয়া রাখ।

ডিম কয়টী পূরা সিদ্ধ করিয়া রাখ। হাঁড়িতে তিন পোয়া জল চড়াও। নেবুর রস দাও। ইহাতে ছাতুগুলি ছাড়। প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট ধরিয়া সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ইহার জল ঝরাইয়া ফেল। ছাতুগুলি এবং পেঁয়াজ দুটী চাকা কাটিয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি দাও। এগুলি আধ-ভাজা করিয়া স্তরুয়া ঢালিয়া দাও।

---

* ব্যাঙের ছাতাকে অনেকে ছাতু বলে।

একটি বাটীতে ভিনিগার, রাই, নুন ও গোলমরিচগুঁড়া একত্রে মিশাইয়া রাখ। সাত আট মিনিট পরে হাঁড়ি হইতে খুব ধোঁয়া বাহির হইতে থাকিলে এই গোলাটা ঢালিয়া ক্রমাগত চামচে করিয়া নাড়িতে থাকিবে। এবারে ডিমের হলদে কয়টা ইহাতে দিয়াই নামাইয়া ফেল। একটি ডিশে ঢাল। চারিধারে এবং খাবারের উপরে শফেদি চাকা কাটিয়া সাজাইয়া দাও। মধ্যে মধ্যে মুচমুচে ভাজা পার্স্লিশাক দিয়া সাজাইবে।

১১৮৬। পেঁয়াজ দিয়া আণ্ডা পোচ।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগীর ডিম ছয়টা, বড় পেঁয়াজ চারিটা, ঘি এক ছটাক, নুন প্রায় তিন আনি ভর, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, বড় কাগজি নেবু একটি।

প্রণালী।—পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। ঘি চড়াও। পেঁয়াজগুলি মুচমুচে করিয়া ভাজ। পাঁচ ছয় মিনিটের ভিতরে ভাজা হইয়া যাইবে। এগুলি ঘি হইতে ছাঁকিয়া একটি প্লেটে গোল করিয়া সাজাইয়া রাখ। ইহার উপরে নুন, গোলমরিচগুঁড়া এবং নেবুর রস ছড়াইয়া দাও। এবারে ডিম পোচ কর। ফ্রাইপ্যানে আধ সের আন্দাজের জল চড়াও। জলটা ছয় সাত মিনিটের ভিতরে যেই খুব গরম হইয়া উঠিবে অমনি এক একটি ডিম আলাদা আলাদা ভাঙ্গিয়া এই জলের উপরে ছাড়। তিন চার মিনিটের

জিলরে বেশ ভাল রকম শক্ত হইয়া গেলে জল ঝরাইবে। এই সঙ্গে যতটা শাদা বাহির হইয়া যায় যাইতে দিবে। তারপরে ঝাঁঝরি করিয়া এক একটি ডিম উঠাইয়া ঐ পেঁয়াজের উপরে সাজাইয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত রুটী তোষ ও মাখন দিবে। রাইও দিতে পার।

১১৮৭। ডিমের মেরিনেড।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম আটটা, শাদা ষ্টক আধ পোয়া, ভিনিগার আধ তোলা, নুন দুয়ানি ভর, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, পার্শ্লি দুই আঁঠি।

প্রণালী।—প্রথমে ছয়টী ডিম পোচ করিয়া একটী ডিশে রাখিয়া দাও। এবারে ইহার জন্য গ্রেভি প্রস্তুত কর। একটি সসপ্যানে ষ্টকটা চড়াও। তাহাতে কাঁচা লঙ্কা, তেজপাতা ও গরম মশলা এবং পাঁচ সাতটা পার্শ্লি পাতা ছাড়। তার পরে বাকি দুটি ডিমের কেবল মাত্র কুসুম দুটী ফেটাও। ক্রমে ক্রমে সুরুয়াটী লইয়া ইহাতে এক হাতে করিয়া ঢাল আর এক হাতে মিলাও। উনানের ধারে রাখিয়া করিবে, তাহা হইলে ইহা আর ফুটিতে পারিবে না। যখন দেখিবে ইহা হইতে খুব ধোঁয়া উঠিতেছে আর বেশ গাঢ় হইয়া আসিয়াছে তখন নামাইবে। তারপরে এই গ্রেভি হইতে তেজপাতা, গরমমশলা, লঙ্কা ইত্যাদি বাহির করিয়া

ফেলিবে। তারপরে ডিম পোচের উপরে এই গ্রেভিটা ঢালিয়া দিবে। ইহা করিতে প্রায় আট দশ মিনিট সময় লাগিবে।

অনুপ্রাশন।—পার্শ্লি পাতা ঘিয়ে মুচ্ মুচে করিয়া ভাজিয়া ইহার সহিত খাইতে দিবে। আর রুটী টোষ্ট দিবে।

১১৮৮। ডিমের কাবাব নোসি।

——:o:——

উপকরণ।—বড় ডিম ছয়টা, ছোট মুরগীর মাংস আধ ছটাক, হ্যাম আধ ছটাকটাক, বিট একটি, নুন প্রায় সিকি তোলা, জায়ফল-গুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—ডিম কয়টী, পুরা সিদ্ধ করিতে দাও। এই সঙ্গে আলুগুলিও সিদ্ধ কর। প্রায় কুড়ি মিনিট লাগিবে। তার পরে ঠাণ্ডা হইলে পর ইহার খোলা ছাড়াও। আড়ে ঠিক্ অর্দ্ধেক করিয়া কাট। ইহার কুসুম বাহির করিয়া ফেল।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া ম্যাশ করিয়া একটি প্লেটে বিছাইয়া রাখ। সিদ্ধ ডিমের শফেদি অংশের সরু মুখটা অল্প কাটিয়া দিবে; তাহা হইলে ইহা ভাল করিয়া বসান যাইবে। এখন ডিমের শাদাগুলি মাড়া আলুর উপরে বসাইয়া যাও।

মুরগীর মাংস, এবং হ্যাম কিমা কর। ইহার সহিত ডিমের কুসুম মিলাও। নুন, গোলমরিচগুঁড়া, জায়ফলের গুঁড়া, সস ইহার

সহিত মিশাও। প্রত্যেক ডিমের খোলে এই পুর বেশ উঁচু করিয়া ভর।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত খাইবার জন্য সির্কা দিয়া বিটের স্যালাড করিয়া দিবে। আর বার শ্লাইস পাঁউরুটী বরফির আকারে কাটিয়া বেশী করিয়া মাখন মাখিয়া ইহার সহিত দিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ডিনারে সুপের আগে দিতে হইবে।

১১৮৯। রাজহাঁসের ডিম সিদ্ধ।

——:o:——

প্রণালী।—এক কাতরি গরম জল ফুটাইয়া নামাও। প্রায় দশ পনর মিনিট দুটি রাজ হাঁসের ডিম এই গরম জলে ডুবাইয়া রাখ। তারপরে প্রায় কুড়ি মিনিট আগুণে চড়াইয়া সিদ্ধ করিবে। কাতরি নামাইবার পাঁচ সাত মিনিট পরে তবে ডিম বাহির করিবে। তার পরে প্রায় এক ঘণ্টা পরে একেবারে ঠাণ্ডা হইয়া গেলে তবে ইহার খোলা ছাড়াইবে। তার পরে অন্য ডিমের মত করিয়া খাইবে।

১১৯০। পার্শেমাছ ডিম দিয়া।

——:o:——

উপকরণ।—ডিমওলা পার্শে অথবা ট্যাংরা মাছ আটটা, ডিম আটটা, খাঁটি ভাজা সরিষা তেল এক ছটাক, নুন প্রায় সিকি তোলা, কেপার গোটা কুড়ি, বড় শাদা পেয়াজ দুটী।

প্রণালী।—পার্শে মাছ গুলি বাছিয়া আস্ত রাখ এবং ভাল করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। ডিম কয়টী প্রায় পনর মিনিট ধরিয়া সিদ্ধ কর। তারপরে ঠাণ্ডা হইবে পর খোসা ছাড়াইয়া লম্বায় আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখিবে।

এবারে দুই ছটাক জল এবং এক ছটাক ভিনিগার একত্রে চড়াও। দুয়ানি ভর নুন দাও। মাছ গুলি ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে সিদ্ধ হইয়া গেলে পর নামাইবে। এবারে পেঁয়াজ দুটি অতি মিহি চাকা কাটিয়া রাখ।

একটি প্লেটের মধ্যস্থলে মাছগুলি রাখ। ইহার উপরে খাঁটি ঝাল সরিষার তেল ছড়াইয়া দাও। চারিধারে ডিম সাজাইয়া দাও। উপরে নুন ছড়াইয়া দাও। সব উপরে পেঁয়াজ চাকা সাজাও; পেঁয়াজের উপরে আবার কেপার ছড়াইয়া দাও।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত গম ভুষির রুটী অথবা ব্রাউন ব্রেড ও মাখন খাইতে দিবে।

১১৯১। টিনের সার্ডিন।

——:o:——

প্রণালী।—টিনের সার্ডিন আনিয়া গরম জলে ধুইয়া মুছিয়া তার পরে ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে করিলে বেশ খাইতে হয়।

১১৯২। চিংড়ীর মিটোপাসো।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম চারিটা, অলিভঅয়েল ছয় ফোঁটা, টেরেগন ভিনিগার আধ ছটাক, মিঠা খাট্টা চাটনী এক চা চামচ, গলদা ঘিওলা চিংড়ী দুইটা, জল আধ সের।

প্রণালী।—একটি সসপ্যানে আধ সের জল চড়াও। তিনটী ডিম ও চিংড়ী মাছ দুটী সিদ্ধ করিতে চড়াও। প্রায় মিনিট পনের কুড়ি সিদ্ধ হইলে পর তবে নামাইবে। ডিমগুলি ঠাণ্ডা হইলে পর খোলা ছাড়াইয়া একটি ডিম আস্ত রাখ, আর দুটি লম্বায় চার ভাগ করিয়া কাটিয়া রাখ।

এখারে একটি কাঁচা ডিম ভাঙ্গিয়া তাহার কুসুমটি এক মিনিট ফেটাও। ইহাতে সিদ্ধ ডিমের কুসুম মিশাও। ক্রমে ইহার সহিত অলিভ অয়েল, টেরেগান ভিনিগার, চাটনী ও নুন মিশাও। তারপরে চিংড়ী মাছ কিমা কর কিন্তু ইহার ঘিটা আলাদা রাখিয়া দিবে। এখন এই কিমা চিংড়ীতে ডিম-গোলা মিলাও। প্রত্যেক চিংড়ীর খোলা বা পোষাক চারিভাগে কাটিয়া রাখ। ঐ পুর ইহার ভিতরে ভরিতে হইবে। মাছের ঘিয়ে আধ কাঁচ্চাটাক সর মিলাও। চিংড়ীর খোলার ভিতরের পুরের উপরেই এই ঘি লাগাইয়া দাও।

এবারে একটি ডিশে দোল্মাগুলি সাজাইয়া রাখ। ইহার চারিধারে কাটা ডিম সাজাও। তার পরে ডিমের উপরে মাংসের জেলী দিবে। যে পর্য্যন্ত না খাইতে দাও, অন্ততঃ এক ঘণ্টা এই ডিশটী বরফের ভিতরে রাখিয়া দিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা চায়ের সময় খাইতে দেওয়া যায়। সাপারেও দেওয়া চলে।

১১৯৩। কুর্দানি।

—:o:—

উপকরণ।—রোলাণ্ড বা পার্মিজান পনির আধ পোয়া, মাখন আধ পোয়া, ময়দা আধ পোয়া, রাই সিকি কাঁচ্চা, শুক্নালঙ্কা ও গোলমরিচগুঁড়া মিলাইয়া সিকি তোলা, নুন প্রায় সিকি তোলা, ও দুটী ডিম, জল প্রায় চারি কাঁচ্চা।

প্রণালী।—পনির হাতে করিয়া গুঁড়া কর। ময়দার সহিত পনিরগুঁড়া, রাই, শুক্নালঙ্কা ও গোলমরিচগুঁড়া এবং নুন মিলাও। তার পরে মাখনের ময়ান মিলাও। তার পরে দুটি ডিমের শফেদি মাখ। সব শেষে জল দিয়া মাখিয়া ভাল করিয়া থেস। এবারে বেল। দু তিন ভাঁজ করিয়া বেলিবে। শেষে প্রায় চার ইঞ্চি লম্বা ও সিকি ইঞ্চি চওড়া করিয়া কাট। তার পরে উনানের নীচে পাঁচ সাত মিনিট ধরিয়া বেক কর উপরটা বেশ তা মাটে রং এর হইলে বাহির করিয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—নানাপ্রকারের পিকলের সহিত ইহা দিতে হইবে।

ভোজন বিধি।—ডিনারের প্রথমেই এবং চায়ের সহিত ইহা খাইতে দিবে।

১১৯৪। ডিমের আমলেট।

——:০:——

উপকরণ।—ডিম দুইটা, ছোট পেঁয়াজ তিন চারিটা, কাঁচা লঙ্কা দু তিনটি, গোলমরিচগুঁড়া দু তিন চুটকি, জল এক কাঁচ্চা, ঘি দেড় কাঁচ্চা, ময়দা দুই চুটকি। *

প্রণালী।—পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা মিহি করিয়া কুচি কুচি কাট।

ডিম দুইটির মুখের কাছে ঠুকিয়া উপরের খানিকটা খোলা ছাড়াইয়া ফেল। দুইটী গাড় বা গভীর পাত্র আন। তারপরে একটি পাত্রে শফেদিটা † ঢাল আর একটি পাত্রে কুসুম ‡ ঢাল। শফেদিতে দুই চুটকি ময়দা দিয়া একটি কাঁটা করিয়া ক্রমাগত ফেটাও। যখন দেখিবে ফেনার মত হইয়া ফুলিয়া উঠিয়াছে, তখন আর ফেটাইবে না। প্রায় মিনিট পাঁচ ধরিয়া ফেটাইতে হইবে। ডিমের শাদাটা খুব ফেটালে আমলেট ফুলিয়া ওঠে। এখন ইহাতে পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা কুচি, গোলমরিচগুঁড়া এবং নুন মিশাও।

এবারে কুসুম ফেটাও; দুই মিনিট ফেটাইয়া ইহাতে ফেটান শফেদিটা ঢালিয়া মিশাইয়া ফেল। এই সময়ে এক কাঁচ্চা জলও মিশাইয়া লও। এই জলটুকু দিলে পেঁয়াজগুলি সিদ্ধ হইয়া নরম হইয়া যাইবে।

---

* বৃদ্ধাঙ্গুলি তর্জ্জনী ও মধ্যমা এই তিন অঙ্গুলিতে যতটুকু ধরে তাহাকে এক চুটকি বলা গেল।

† ডিমের শাদাকে শফেদি বলে।

একটি তাওয়া বা তৈয়ে অথবা বিলাতী ফ্রাইংপ্যানে (ফ্রাই-প্যানে ভাল রকম ভাজিবার সুবিধা হয়।) দেড় কাঁচ্চা ঘি চড়াও; প্রায় মিনিট দেড় কি দুই ঘি পাকিলে তবে ডিমের গোলা সবটা একেবারে ঢালিয়া দিবে। ভাজিবার পাত্র হিলাইয়া গোলাটা চারিদিকে সমান করিয়া গড়াইয়া দাও। গোলা ঢালিবার এক মিনিট পরে যখন বেশ জমিয়া আসিতেছে দেখিবে, তখন খুন্তি বা ছুরি দিয়া চারি দিক ছাড়াইয়া দিবে, কারণ ইহা পাত্রের গায়ে লাগিয়া লাগিয়া যাইবে এই বারে এক দিক হইতে ইহা আস্তে আস্তে গুড়াইয়া মুড়িয়া লইয়া যাও। তারপরে আস্তে আস্তে সমস্তটা একবার উল্টাইয়া দিবে। বাদামী রং হইলেই বুঝিবে আমলেট হইয়া গিয়াছে; নামাইয়া ফেলিবে। আমলেট ভাজা হইতে প্রায় মিনিট তিন সময় লাগে। সর্ব্বশুদ্ধ প্রায় মিনিট দশের মধ্যে এই আমলেট প্রস্তুত হইয়া যাইবে।

লোক জন আসিলে, এই রকম আমলেট করিয়া রুটী, মাখন ইত্যাদির সহিত চা পান করান যাইতে পারে। ইহাতে খরচ অধিক লাগে না। অতি অল্প ব্যয়ে এবং অতি শীঘ্র প্রস্তুত করা যায়। আমলেট লুচির সঙ্গেও খাইতে বেশ লাগে।

একটা ডিমের দাম এক পয়সা কি জোর দু পয়সা। পেঁয়াজ লঙ্কা প্রভৃতি গৃহস্থের ঘরে থাকেই, কেবল ডিম কিনিতে যাহা একটু খরচ লাগে।

১১৯৫। আলুর আমলেট।

—:০:—

প্রণালী।—আলু সিদ্ধ করিয়া ম্যাশ করিবে, তারপরে ফেটান ডিমের সহিত মিশাইতে হইবে। অবশিষ্ট সমস্তই ডিমের আমলেটের মত করিবে।

১১৯৬। কিমা মাংসের আমলেট।

—:০:—

উপকরণ।—চারিটা ডিম, মাংস এক ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, কাঁচা লঙ্কা তিনটী, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় সিকি তোলা, মাখন বা ঘি এক ছটাক, জল এক পোয়া, বাগানে মশলা তিন চার ডাল।

প্রণালী।—প্রথমে মাংস রগাদি বাছিয়া কিমা কর। এক পোয়া জল চড়াইয়া মাংস ডেলা করিয়া সিদ্ধ করিতে রাও। মিনিট পনের কুড়ির ভিতরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া আবার শিলে মোলায়েম করিয়া পিষ।

পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা, বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ।

ডিম প্রায় তিন মিনিট ধরিয়া ফেটাও। তারপরে ইহাতে মাংস নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, কিমা মশলা সমস্ত মিশাও। তারপরে ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি দাও। গোলা ঢালিয়া ঠিক আমলেটের মত করিয়া গুড়াইয়া যাও। এক থাবা হইলে পর আর এক

খানা করিবে। এই প্রকারে আট দশ মিনিটের ভিতরে সমস্ত গোলাটা ভাজিবে।

১১৯৭। বিলাতী বেগুণ দিয়া ডিমপোচ।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম চারিটা, লাল বিলাতি বেগুণ চারিটা, ঘি আধ ছটাক, নুন প্রায় তিন আনি ভর, গোল মরিচ গুঁড়া তিন আনি ভর, পেঁয়াজ দুইটি।

প্রণালী।—বিলাতী বেগুণ ভাঙ্গিয়া জালের ছাঁকনীতে ছাঁকিয়া ইহার রস ও শাঁস আলাদা আলাদা রাখ। পেঁয়াজ দুটী লম্বা কুচি কাট।

এবারে ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড। বেশ লাল হইয়া ভাজা হইলে পর পেঁয়াজ গুলি উঠাইয়া রাখ। এখন ইহাতে বিলাতী বেগুণের শাঁস ছাড়। এই সময়ে নুন দাও। চামচে করিয়া নাড়। মিনিট দুই সিদ্ধ হইলে পর ডিম আস্ত আস্ত ভাঙ্গিয়া ইহাতে ছাড়। যেন কুসুম একটু ও ভাঙ্গে না। মিনিট তিনের ভিতরে যেই ডিম জমিয়া যাইবে আস্তে আস্তে খুন্তি দিয়া ডিম গুলি উঠাইয়া একটি গাড়া প্লেটে রাখিবে। তারপরে ইহার চারিধারে ঐ বিলাতী বেগুণের সস ঢালিয়া দিবে। ডিমের উপরে একটু নুন ও গোল মরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও।

খুব গরম গরম খাইতে দিবে।

অনুপান।—ইহার সহিত রুটি মাখন খাইতে দিবে। টোষ্ট রুটিও দিতে পার।

১১৯৮। হাতা চাঁচা।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম একটি, মাখন ছুই কাঁচ্চা।

প্রণালী।—একটি লোহার বা কলাইকরা হাতা আন। তাহাতে মাখন দাও। ইহার উপরে ডিমটী ভাঙ্গিয়া দাও। এখন হাতাটী আগুনের ঝাঁঝে রাখ। তাহা হইলে ক্রমে ক্রমে ডিমটী জমিয়া যাইবে। ইহার উপরে নুন ও গোলমরিচগুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন একটা খুন্তি করিয়া আস্তে আস্তে চাঁচিয়া ডিমটা উঠাও। তোষ রুটীতে মাখন মাখিয়া তাহার উপরে ইহা দিয়া দিবে।

১১৯৯। নাকালীকাম।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম ছয়টী, কাতলা বা রুই মাছের মাথা একটা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, শুক্না লঙ্কাগুঁড়া ছুয়ানি ভর, রাই প্রায় সিকি তোলা, হোয়াইট লেবল উষ্টার সস প্রায় সিকি তোলা, জল আধসের, মাখন এক ছটাক।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে আধসের জল দিয়া মাছের মুড়া ছাড়। অমনি ইহাতেই ডিম কয়টী সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট পনের পরে ডিমগুলি বাহির করিয়া ঠাণ্ডা জলে ডুবাইয়া দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাছের সুরুয়া আধ পোয়া আন্দাজ থাকিলে নামাইবে। ডিমের খোলা ছাড়াইয়া আড়ে আধ খানা করিয়া কাট।

সোজা করিয়া বসাইবার জন্য প্রত্যেক শফেদির নীচের ছুঁচল মুখটা অল্প কাটিয়া ফেলিতে হইবে। ইহার কুসুম বাহির করিয়া লও। একটি প্লেটে ডিমগুলি বসাইয়া রাখ।

একটি বাঁশের শ্লাইস করিয়া ডিমের হলদে গুলি ভাঙ্গিয়া ইহার সহিত প্রায় আধ ছটাক মাখন মিশাও। ক্রমে ইহাতে দুয়ানি ভর নুন, শুকালঙ্কা গুঁড়া, গোলমরিচগুঁড়া মিশাও। এই খামিরটা আবার ডিমের খোলের ভিতরে ভরিয়া দাও।

পেঁয়াজটী পাতলা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখ। একটি বাটীতে রাই, নুন এবং সস একত্রে গুলিয়া রাখ। এবারে ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া বাকী মাখনটুকু ছাড়। চাকা পেঁয়াজগুলি ভাজ। তিন চার মিনিটের মধ্যে লাল হইয়া আসিলে ইহাতে ঐ গোলাটা ছাড়। চামচে করিয়া প্রায় তিন চার মিনিট নাড়। তারপরে মাছের সুপটা ঢালিয়া দিবে। মিনিট চার পাঁচ নাড়িয়া ডিমের উপরে ঢালিয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত নারিকেলের রুটী খাইতে দিবে।

১২০০। রুমেলি মালাই।

—:০:—

উপকরণ।—দুটী ডিম, এক ছটাক দুধ, মাখন এক কাঁচ্চা, নুন দুয়ানি ভর, শুকা লঙ্কা গুঁড়া এক আনি ভর, জায়ফল গুঁড়া এক আনি ভর।

প্রণালী।—ডিম দুইটী প্রায় চার মিনিট ফেটাও। ইহাতে নুন ও লঙ্কা গুঁড়া এবং জায়ফল গুঁড়া মিশাও। তারপরে ক্রমে মাখন ও দুধ মিশাও। এবারে হাঁড়ি করিয়া উনানে জল চড়াও। একটী ছোট সসপ্যানে ডিমের গোলাটা ঢাল। এখন এই সসপ্যানটা এক হাতে গরমজলের উপরে ধর আর এক হাতে চামচ লইয়া নাড়িতে থাক। প্রায় আট দশ মিনিটের ভিতরে ইহা নাড়িতে নাড়িতে ক্ষীরের মত হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—টোষ্ট রুটীতে মাখিয়া ইহা খাইতে দিবে।

১২০১। হ্যামের আমলেট।

——:o:——

প্রণালী।—ঠিক কিমা মাংসের আমলেটের মত করিয়া করিতে হইবে। কেবল ভেড়ার মাংসের পরিবর্ত্তে হ্যাম আগে হইতে রোষ্ট বা সিদ্ধ করিয়া লইয়া তারপরে কিমা করিবে। ইহা আবার ডিমের সহিত মিশাইতে হইবে।

১২০২। পনির দিয়া আমলেট।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, নুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, পার্মিজান পনির আধ ছটাক, গ্রুইয়ার পনির আধ ছটাক, মাখন দেড় ছটাক।

প্রণালী।—ডিম কয়টা ভাঙ্গ। কাঁটা করিয়া মিনিট দুই ফেটাও। তারপরে ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া এবং পার্মিজান পনির মিলাও। এবারে ফ্রাইংপ্যানে মাখন চড়াও। ডিমের গোলা ঢাল। একপিঠ হইলে পর শুড়াইয়া মুড়িবার ঠিক আগে ইহাতে গ্রুইয়ার পনিরগুঁড়া দিয়া তবে মুড়িবে।

১২০৩। সুফ্লে ও ফ্রেমোজ।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, আধ গুঁড়া পনির আধ পোয়া, ঘন দুধ তিন ছটাক, রুটীর গুঁড়া এক ছটাক, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—ছটি ডিমের কুসুম কাঁটা দিয়া ফেটাও। তারপরে ইহাতে পনির গুঁড়া ও রুটীর গুঁড়া মিশাও। ছয়টা ডিমের শফেদি খুব ফেটাইয়া আলাদা রাখ। এবারে গোল ছাঁচে মাখন মাখাও ইহাতে ঐ খামির রাখ। তাহার উপরে শফেদি দাও। এখন বেক কর। মিনিট পনেরর মধ্যে হইয়া যাইবে।

স্যাণ্ডউইচ।

আজকালকার নিয়মে যখন আমরা চায়ে কি সাপারে খাবার আয়োজন করি, তাহাতে অন্যান্য খাদ্যের সঙ্গে যে কোন রকমের স্যাণ্ডউইচ সাজাইয়া দিয়া থাকি। স্যাণ্ডউইচটা না দিলে অনেকের

মনে হয় যেন চায়ে কিসের একটা অভাব হইয়াছে। বাস্তবিক স্যাণ্ডউইচ করিতে যে বেশী ব্যয় হয় আদৌ তাহা নয়। তবে অল্প খরচে ইহা যেমন পরিষ্কার পরিপাটী দেখিতে তেমনি খাইতেও ভাল লাগে। আরো ইহা নোন্তা জিনিষ সেই জন্য সকলেই পছন্দ করে।

স্যাণ্ডউইচ করিতে হইলে এক দিনের বাসী পাঁউরুটী হইলেই ভাল হয়। শীতকালে টাট্‌কা রুটীর করিতে হইবে কারণ বাসীরুটী অধিক শক্ত হইয়া যায়। বাসী রোষ্ট কি বয়েলের মাংস, পটেড মাংস, হাম, সসেজ, কুরকিট, কোপ্তা প্রভৃতি এবং যে কোন শীকার করা মাংস (গেমের), পনির, পূরা সিদ্ধ ডিম, যে কোন মাছ. চিংড়ী; কাঁকড়া, কিমা মাংস এবং পুদিনার চাটনী, শসা প্রভৃতির পর্য্যন্ত স্যাণ্ডউইচ করা যায়। মাখন, রাই মুন, গোলমরিচ গুঁড়া কি একটু মিহি শুক্না লঙ্কা গুঁড়া সচরাচর স্যাণ্ডউইচে লাগান যায়। স্যাণ্ডউইচের রুটী যতটা পার পাতলা করিয়া এবং বরফির গড়নে কাটিতে হইবে। রুটীর ছিলকা কাটিয়া ফেলিতে হইবে।

১২০৪। পনির স্যাণ্ডউইচ।

—:০:—

উপকরণ।—পনির তিন ছটাক, বাসি পাঁউরুটী দুইটা, মটন এক পোয়া, বাগানে মশলা চার পাঁচ ডাল, জল পাঁচ ছটাক, পাটনাই পেঁয়াজ একটা, ঘি দেড়ছটাক, ময়দা আধ তোলা, মাখন এক পোয়া,

রাই দুইতোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় সিকি তোলা।

প্রণালী।—রুটীর উপরের লাল ছাল গুলা কাটিয়া ফেল। এখন শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট এবং জোড়া জোড়া রাখিয়া দাও। পেঁয়াজ, বাগানেমশলা, টেম একত্রে কিমা কর। কিমা মাংস এক পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া মিহি করিয়া কিমা কর যাহাতে গুঁড়া হইয়া যায়। ইহার সহিত পনির এবং কিমা মশলাগুলি পুনরায় কিমা কর।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। এই কিমা মাংস সমুদয় মশলার সহিত ছাড়। তিন মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া এক ছটাক জলে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। বেশ মাখ মাখ হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে।

এবারে একপোয়া মাখনের সহিত রাই, গোলমরিচগুঁড়া ও নুন ফেটাও। প্রত্যেক শ্লাইস রুটীতে এই মাখন মাখাইবে। যত শ্লাইস রুটী হইয়াছে ঠিক তাহার অর্দ্ধেক শ্লাইস রুটীতে মাখন মাখান হইলে পর মাখনের উপরে আবার মাংস মাখাইবে। এখন বাকী অর্দ্ধেক শ্লাইস মাখন মাখান রুটীগুলির এক একখানি লইয়া মাংস মাখান রুটীর উপরে এক এক শ্লাইস করিয়া ঢাকিয়া দিবে।

১২০৫। জলে ডিম পোচ।

——:০:——

প্রণালী।—একটি কড়া বা ফ্রাইংপ্যানে প্রায় পোয়াটাক জল চড়াইয়া দাও। জল ফুটিতে আরম্ভ করিলে তিন চারিটী ডিমের এক একটি করিয়া প্রত্যেকের মুখের খানিকটা খোলা খুলিয়া ঐ গরম জলের উপরে আস্ত ঢালিয়া দাও। তিন মিনিট পরে যখন দেখিবে ডিমটা ক্রমেই জমিয়া আসিয়াছে, তখন ফ্রাইপ্যান নামাইয়া ফেলিবে। তারপরে একটা খুন্তি বা কাঠের কি বাঁশের শ্লাইস করিয়া আর একটি বাসনে উঠাইয়া রাখিবে। উপরে একটু গোলমরিচগুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

ডিম যে কয়টা দিবে সব এক একটি আলাদা হইয়াই থাকিবে। ভাঙ্গিয়া যেন না যায়। এই জলের উপরে যে সকল শাদা শাদা ফেনার মত ভাসিবে সেগুলি তুলিবার আবশ্যক নাই। ডিমপোচের জন্ত বরাবর টাট্‌কা ডিম আনিবে।

১২০৬। ময়দা দিয়া ডিমের আমলেট।

——:০:——

উপকরণ।—পাটনাই পেঁয়াজ একটা, তিনটা কাঁচালঙ্কা, ময়দা এক কাঁচ্চা, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, ডিম একটী, জল এক ছটাক, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা কিমা করিয়া রাখ। এখন ডিম, ময়দা, গোলমরিচগুঁড়া, জল, নুন, কিমা মাংস, পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা কুচি সব একত্রে ফেটাও।

এবারে তাওয়াতে ঘি চড়াও। এই গোলা ঢালিয়া দাও। এক পিঠ ভাজা হইলে পর গুড়াইয়া লও। তারপরে আর একবার উল্টাইয়া উপরের দিকটা অল্প লাল্‌চে করিয়া ভাজিবে তাহা না হইলে ইহা ছিঁড়িয়া যাইবে।

১২০৭। মেকেরনি ও পনির।

—:০:—

উপকরণ।—মেকেরনি এক ছটাক, ঢাকাই পনির এক ছটাক, দুটী ডিম, দুধের খীর প্রায় এক ছটাক, মাখন আধ ছটাক, মাংসের সুরুয়া প্রায় তিন পোয়া, নুন প্রায় তিন আনি ভর।

প্রণালী।—বুড়া অঙ্গুলির সমান লম্বা করিয়া মেকেরনিগুলি ভাঙ্গিয়া রাখ। মোলায়েম করিয়া পনির গুঁড়া করিয়া হাঁড়িতে সুরুয়া চড়াইয়া দাও। মেকেরনিগুলি ধুইয়া ইহাতে ছাড়। প্রায় তিন কোয়ার্টার ধরিয়া ইহা সিদ্ধ করিতে হইবে। নরম হইলে তবে নামাইবে।

দুটী ডিমের কুসুম প্রায় পাঁচ মিনিট ধরিয়া ফেটাও। ইহার সহিত খীর এবং প্রায় আধ ছটাকখানেক ঐ সুরুয়া মিলাও। এখন ইহাতে পনির ও মেকেরনি মিলাও। একটি পাই ডিশে ভাল

করিয়া মাখন লাগাও। তারপরে খামিরটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। এখন ডিমের শফেদি কাঁটা করিয়া ফেনার মত কর। ঐ ফেনাটা মেকেরনির উপরে দিয়া দাও। এবারে ভাল করিয়া বেক কর।

১২০৮। ব্রয়েলা।

—:o:—

উপকরণ।—একটী গোল পাঁউরুটী, মাখন এক ছটাক, ডিম আটটা, কমলানেবু বা সরবতীনেবু একটি, জায়ফল আধখানা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, নুন তিন আনি ভর।

প্রণালী।—সমস্ত রুটীর খোলা ছাড়াইয়া গোল স্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে মাখম দিয়া রুটীটা ভাজ। মিনিট তিন চারের ভিতরে রুটী তোষের মত লালচে রংএর হইয়া আসিলে তাহার উপরে একে একে ডিমগুলি ভাজিয়া দাও। তিন চার মিনিটের ভিতরে ডিম জমিয়া আসিলে ইহার উপরে নেবুর রস দাও। আরো দু তিন মিনিট পরে জায়ফলগুঁড়া নুন ও গোলমরিচগুঁড়া ছড়াইয়া নামাইয়া ফেলিবে।

১২০৯। পুদিনার স্যাণ্ডউইচ।

——:o:——

প্রণালী।—রুটী কাটিয়া মাখন মাখিবে। তারপরে পুদিনার বা ধনেশাকের অথবা নারিকেলের চাটনী এই রুটীতে একটি শ্লাইসে করিয়া মাখিবে। তাহার উপরে একটু নুন ছড়াইয়া দাও তারপরে আর এক শ্লাইস রুটী দিয়া ঢাকিয়া যাইবে।

———

১২১০। ডিমে ভর্ত্তা।

——:o:——

উপকরণ।—বেগুণ একটী, ঘি বা তেল এক কাঁচ্চা, হলুদ আধ-গিরা, ধনে বাঁটা সিকি তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, পেঁয়াজ একটী, কাঁচা লঙ্কা একটী, হাঁসের ডিম একটী।

প্রণালী।—বেগুণ পোড়াইয়া তাহার পোড়া খোসা ছাড়াইয়া ফেল। বেগুণটী বেশ করিয়া চটকাইয়া লও। ঘি বা তেল চড়াও। গরম হইয়া আসিলে ইহাতে পেঁয়াজ কুচাইয়া ছাড়। অল্প নাড়া চাড়া করিয়া হলুদ ও ধনে বাঁটা ছাড়। কাঁচালঙ্কা ভাঙ্গিয়া দাও। বেশ লাল হইয়া আসিলে বেগুণ ঢালিয়া দাও। এইসঙ্গে একটী ডিম ভাঙ্গিয়া দিয়া খুন্তি দিয়া নাড়িতে থাকিবে। ভাজা ভাজা হইলে তবে নামাইবে।

———

১২১১। ডিমের আমলেট বিলাতী বেগুণ দিয়া।

—:০:—

উপকরণ।—কাঁচালঙ্কা তিনটা, পেঁয়াজ তিনটা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, বিলাতী বেগুণ দশটা, ডিম দুইটা, নুন প্রায় আধ তোলা, জল এক কাঁচ্চা, গোলমরিচের গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—কাঁচালঙ্কা, পেঁয়াজ, বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ।

বিলাতী বেগুনের বিচি ও জল বাহির করিয়া পরে শ্লাইস করিয়া কাট। ডিম দুটী ভাঙ্গিয়া একটী গাঢ়পাত্রে রাখ, এবং কাঁটা করিয়া প্রায় তিন মিনিট ফেটাও। এখন ইহাতে বিলাতী বেগুণ ও কিমা মশলা, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া সব একত্রে মিলাও। একটী তাওয়া বা ফ্রাইংপ্যানে ঘি দাও। এই ডিম-গোলা ঢালিয়া দাও। তারপরে যখন দেখিবে একদিক জমিয়া আসিয়াছে অমনি গুড়াইয়া এপিঠ ওপিঠ উল্টাইয়া দিবে। রংটী বেশ হল্‌দে থাকিবে। যেন পোড়া পোড়া দাগ না হয়। এই প্রকারে গুড়াইলে আমলেটের তিমটা ভাঁজের মত হয়।

১২১২। ডিমের ফুফু।

—:০:—

* উপকরণ।—ডিম তিনটা, নুন প্রায় তিনআনি ভর, গোল মরিচের গুঁড়া আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা দুটী, পার্স্লি দু তিন ডাল, ময়দা এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—ছটী ডিম শক্ত করিয়া সিদ্ধ কর। ইহার শাদাটা আলাদা রাখ।

কাঁচালঙ্কা, পার্সি একত্রে মিহি করিয়া কিমা কর। ডিমের হল্‌দেটা গুঁড়াইয়া তাহাতে কিমা মশলা, গোল মরিচ গুঁড়া, নুন, ময়দা এবং আর একটী কাঁচা ডিম ভাঙ্গিয়া তাহার হল্‌দেটা ইহার সহিত মিশাও। তারপরে ছোট ছোট গোল্লা কর। এগুলি জলে সিদ্ধ করিয়া সূপে দিবে। সুরুয়াতে দিয়া ও সিদ্ধ করিতে পার। আট দশ মিনিটের ভিতরেই সিদ্ধ হইয়া যাইবে।

ইহা ঘিয়ে ভাজিয়া পোলাওয়ে দিতে পারিবে। ডিমের কুফ্‌তা কারীও বেশ হয়।

১২১৩। কচ্ছপের ডিম।

——:o:——

অনেকে কচ্ছপের ডিম বোধ হয় চক্ষে দেখেন নাই এবং নাম পর্য্যন্ত শোনেন নাই। সেই জন্যে ইহার নাম শুনিলেই ঘৃণা করিবেন। কিন্তু বাস্তবিক ইহা খাইতে বড় ভাল লাগে। ইহার ডিম বড় গোল গোল শাদা খেলিবার মারবলের মত হয়। গরম জলে আট দশ মিনিট রাখিবে তারপরে গরমজল হইতে উঠাইয়া মিনিট তিন চার পরে ভাঙ্গিয়া একটু নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া খাইতে দিবে। ইহার শফেদি তত জমে না কিন্তু হল্‌দেটা জমিয়া যায়। এবং ইহা খাইতে একটু মুখে বালি বালি লাগে। এই ডিম

পেটের ভিতরে যে হলদে রংএ ছোট ছোট ডিম থাকে সে গুলি ঠিক ডিমের কুস্কুমের ন্যায় দেখিতে হয়। এগুলি জলে সিদ্ধ করিয়া জুলিয়ান সুপ কিম্বা ক্লিয়ার সুপে দিলে খাইতে অতি উত্তম হয়। সেই ডিম গুলি আবার মাখন বা ঘি দিয়া ভাজিলে ও বেশ হয়।

১২১৪। হাঁসের ডিমের এক্রু।

উপকরণ।—হাঁসের ডিম দুইটী, ধনেশাক এক আঁটি, তেল দেড় ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, নুন প্রায় সিকিতোলা, কাঁচালঙ্কা দুইটা, অথবা শুক্না লঙ্কার গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—ধনে শাকের পাতা গুলি বাছিয়া অল্প কুচাইয়া লও। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে তেল চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। মিনিট তিন পরে ধনে শাক ছাড়। মিনিট তিন চার পরে ডিম দুটী ভাঙ্গিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। নুন ও কাঁচালঙ্কা ছাড়। এবারে খুন্তিদিয়া ক্রমাগত নাড়িয়া ভাজা ভাজা কর। প্রায় মিনিট সাতের ভিতরে হইয়া যাইবে।

কাঁচালঙ্কা যদি না দাও, তাহা হইলে নুন ও শুক্না লঙ্কা গুঁড়া মিলাইয়া রাখিবে। ভাজা হইয়া গেলে তাহার উপরে ছড়াইয়া দিবে।

১২১৫। ডিমের দম।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম চারিটা, হলুদ গুঁড়া প্রায় সিকি তোলা, ধনে গুঁড়া সিকি তোলা, জীরা গুঁড়া সিকি তোলা, ভাজাধনে জীরা ও গোলমরিচের গুঁড়া সিকি তোলা, শুক্না লঙ্কা গুঁড়া সিকি তোলা, নেবু একটী, নুন প্রায় সিকি তোলা, তেল বা ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিম গুলি শক্ত সিদ্ধ কর। খোলা ছাড়াও। তেল বা ঘি চড়াইয়া ডিমগুলি আস্ত ভাজ। ইহার উপরের গা কুচাইয়া আসিলে ইহার উপরে মশলার গুঁড়া ও নুন ছাড়িবে অমনি নেবুর রস ও আধ ছটাক জল দিবে। এই জলে মশলা ডিমের গায়ে মাখ মাখ হইলে নামাইয়া ফেলিবে। ছয় সাত মিনিটের ভিতরে ইহা হইয়া যাইবে।

ভোজন বিধি।—লুচি, রুটী, ভাত এবং পোলাওয়ের সহিতও দেওয়া যায়।

১২১৬। তেঁতুলে দম।

——:o:——

উপকরণ।—হাঁসের ডিম চারিটা, তেল এক ছটাক, মেথি দুয়ানি ভর, তেঁতুল তিন ছড়া, জল আধ পোয়া, শুক্না লঙ্কাগুঁড়া আধ তোলা, নুন আধ তোলা।

প্রণালী :—ডিমগুলি শক্ত সিদ্ধ করিয়া তারপরে খোলা ছাড়াও। হাঁড়িতে তেল চড়াইয়া মেতি ফোড়ন দাও। ফোড়নের ফুট্‌ফাট শব্দ থামিয়া গেলে ডিমগুলি ভাজ। লাল হইয়া আসিলে তেঁতুল গাঢ় করিয়া গুলিয়া তাহার মাড়িটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। বেশ তিন চার মিনিটের ভিতরে মাথ মাথ হইলে নামাইবে। তারপরে নুন ও শুকা লঙ্কার গুঁড়া একত্রে মিলাইয়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে।

১২১৭। পটেড ডিম।

—:০:—

উপকরণ।—হাঁস বা মুরগীর ডিম ছয়টা, টক দই এক পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, শুকালঙ্কা গুঁড়া আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি এক ছটাক, গাওয়া ঘি আধ ছটাক, জীরা ভাজা গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—ডিমগুলি শক্ত সিদ্ধ করিয়া তাহার খোলা ছাড়াও। দইটা একটা কাপড়ে বাঁধিয়া ঝুলাইয়া দিবে তাহা হইলে ইহার জল ঝরিয়া যাইবে।

এবারে হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া ডিমগুলি ভাজ। ইহার গা কুঁচাইয়া আসিলে ইহাতে দই ঢালিয়া দিবে এবং নুন দিবে। তারপরে ইহার উপরে জীরা ভাজা গুঁড়া, লঙ্কা গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া সব উপরে গাওয়া ঘি ছড়াইয়া দিবে।

১২১৮। ডিমের মিরালি।

——:০:——

উপকরণ।—মুরগীর ডিম একটী, দুধ একপোয়া, চিনি এক কাঁচ্চা, ব্রাণ্ডি এক চামচ।

প্রণালী।—টাট্‌কা দেখিয়া মুরগীর ডিম আনিবে। একটী পেয়ালাতে ভাঙ্গিয়া ঢাল। কাঁটা করিয়া প্রায় দুই মিনিট ফেটাও। তারপরে চিনি দিয়া আবার ফেটাও। বেশ ফেনার মত হইয়া হাল্‌কা হইয়া আসিলে ইহাতে কুসুম কুসুম গরম দুধ মিশাইবে তার পরে ব্রাণ্ডি মিশাইয়া খাইতে দিবে।

ভোজন বিধি।—যাহার গায়ে রক্ত কম ও দুর্ব্বল এই মিরালি খাইলে আস্তে আস্তে গায়ে রক্ত হয়। এবং অল্প দিনের মধ্যে গাল বেশ লাল হয়।

১২১৯। ডিমের শিরা।

——:০:——

উপকরণ।—মুরগীর ডিম দুটী, নেবু আধখানা, মিহি গুঁড়া চিনি দেড় কাঁচ্চা।

প্রণালী।—ডিম দুটী ভাঙ্গিয়া কেবল ইহার শফেদিটা একটি পেয়ালাতে রাখ। কাঁটা করিয়া ফেনার মত করিয়া ফেটাও। তারপরে চিনি মিশাও। এখন ইহাতে নেবুর রস মিশাইয়া রাখ।

ভোজন বিধি।—ইহা শুধু খাইতেও বেশ লাগে। আবার কোন কোন পুডিংএর সহিতও দেওয়া যায়।

১২২০। ডিম রিম।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগীর ডিম দুটী, গরম জল দেড় পোয়া, মিশ্রির গুঁড়া এক কাচ্চা।

প্রণালী।—ডিমের কেবল শফেদিটা আলাদা করিয়া একটি পেয়ালাতে ঢালিয়া রাখ। গরম জলের সহিত মিলাইয়া তারপরে মিশ্রির গুঁড়া মিশাও। তারপরে ইহা খাইতে দিবে।

ক্রমে ক্রমে ইহার জলটা কমাইয়া আনিতে হইবে। যখন শফেদিটা হজম করিতে পারিতেছে দেখিবে তখন অল্প অল্প করিয়া কুসুমটা দিতে আরম্ভ করিবে। কুসুম দিবারপর হইতে ইহার সহিত দু এক ফোঁটা ব্র্যাণ্ডি দিবে। যে দুধ হজম করিতে পারিবে তাহাকে প্রথমে আধ ছটাক দুধ হইতে আরম্ভ করিবে।

এই প্রকারে খাওয়াইলে রোগীর পক্ষেও ভাল। আরো ছোট ছেলেদের জন্য ইহা অতীব উপকারী জিনিশ।

১২২১। পুর পনির।

——:o:——

উপকরণ।—রুটী চার স্লাইশ, ডিম দুটী, পনির দু স্লাইস, ঘি এক ছটাক, নুন প্রায় দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—পাতলা করিয়া রুটীর স্লাইশ কাট।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। রুটী গুলি মুচ্‌মুচে করিয়া ভাজ। চার মিনিট লাগিবে। তারপরে যে ঘি বাঁচিবে তাহাতেই ডিম ভাঙ্গিয়া

দাও এবং নুন দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িয়া ডিমটা একুর মত করিয়া আধ গুঁড়া করিয়া ভাজা ভাজা কর।

এবারে এক শ্লাইস রুটীর উপরে প্রথমে পনিরের গুঁড়া দাও; তাহার উপরে ডিম দাও, ইহার উপরে আবার পনিরের গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। সব উপরে গোলমরিচ গুঁড়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত রাই এবং ব্রাউন সস দিবে।

১২২২। পনির টোষ্ট।

——:o:——

প্রণালী।—পনির শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিবে। তারপরে ফ্রাইপ্যানে উলটা পালটা করিয়া সেঁকিবে। অল্প লাল্‌চে লাল্‌চে দাগ হইলে নামাইবে।

ভোজনবিধি।—ইহার সহিত রুটী টোষ্ট ও মাখনের সহিত খাইতে হয়। কেহ কেহ শুধু ও খাইয়া থাকে।

১২২৩। ডিমের ছোকা।

——:o:——

উপকরণ।—নৈনিতাল আলু আটটী, ছাড়ান কলাই শুটি এক ছটাক, পেঁয়াজ দুটী, গোলমরিচ গুঁড়া প্রায় আধ তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচা লঙ্কা চারিটী, ডিম তিনটী, ঘি এক ছটাক, তেজ-পাতা একখানা, জল প্রায় দেড় পোয়া।

প্রণালী।—আলু লম্বায় আধখানা করিয়া কাটিবে, পেঁয়াজ চাকা কাট।

ডিম তিনটী শক্ত সিদ্ধ কর। তারপরে লম্বায় চার খানা করিয়া কাটিবে।

কড়ায় ঘি চড়াও, তেজপাতা ছাড়। ঘিয়ের ধোঁয়া উঠিতে থাকিলে আলু ছাড়। মিনিট পাঁচ নাড়া চাড়া করিয়া পেঁয়াজ ছাড়। আলু শাদা করিয়া অল্প কষিতে হইবে। আবার মিনিট দুই নাড়িয়া জল দাও। নুন দিয়া চাক এবং কাঁচালঙ্কা দু একটি আস্ত ও দু একটি ভাঙ্গিয়া ছাড়। মিনিট সাত আট পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। তারপরে ডিম দিবে। খুন্তি দিয়া নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা লুচি, রুটীর সহিত খাইতে পারা যায়। ইহা যে কোন সাইড ডিশের সহিত আলু সিদ্ধর পরিবর্ত্তে দিতে পারা যায়।

১২২৪। শাদাশিদা আমলেট।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম দুটী, বাগানেমশলা আট দশটা পাতা, গোল মরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন প্রায় তিন আনি ভর, পেঁয়াজ একটি, কাঁচা লঙ্কা দুটী, ঘি আধ কাঁচ্চা।

প্রণালী।—ডিম দুটী ভাঙ্গিয়া কাঁটায় করিয়া এক মিনিট ফেটাইয়া লও।

বাগানে মশলা, কাঁচা লঙ্কা ও পেঁয়াজ একত্রে কিমা করিয়া রাখ

এখন ডিমের সহিত কিমা মশলা, গোলমরিচ গুঁড়া ও নুন একত্রে মিশাও।

এবারে ফ্রাইপ্যানে ঘি দিয়া এই সব গোলা একেবারে ঢালিয়া দাও। তলাটা অল্প জমিয়া আসিলেই খুন্তি দিয়া একধার হইতে গুড়াইয়া মুড়িতে আরম্ভ কর। শেষে একবার চুপিচুই উল্‌টাইয়া দিবে। বেশ বাদামী রংএর উপরে অল্প লাল্‌চেটে রং হইবে। কখন ঘোর তামাটে রং করিয়া ফেলিবে না।

ইহা পাঁচ সাত মিনিটের ভিতরে হইয়া যাইবে।

১২২৫। টোমাটো আমলেট।

——:o:——

প্রণালী।—তিনটী টোমাটো আনিয়া ছোট ছোট স্লাইস কাট। ইহার জল ও বিচি যতটা বাহির হইয়া যায় যাইতে দিবে।

পূর্ব্বোক্ত প্রকারে ডিমের গোলা প্রস্তুত করিয়া তাহার সহিত এই কিমা টোমাটো মিশাইবে। তারপরে আধ ছটাক ঘি দিয়া আমলেট ভাজিবে।

ভোজনবিধি।—ইহা তুমি খিচুড়ির সহিত এবং চায়ে রুটী টোষ্টের সহিত দিতে হইবে।

১২২৬। কিমা মাংস দিয়া স্যাণ্ডউইচ।

——:o:——

উপকরণ।—পনির তিন ছটাক, বাসী পাঁউরুটী দুইটা, কিমা মটন এক পোয়া, বাগানের মশলা চার পাঁচ ডাল, জল পাঁচ ছটাক,

পাটনাই পেঁয়াজ একটা, ঘি দেড় ছটাক, ময়দা আধ তোলা, মাখন এক পোয়া, রাই এক তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া এক তোলা, নুন এক তোলা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ ও বাগনে মশলা একত্রে কিমা কর।

এক পোয়া কিমা মাংস পাঁচ ছটাক জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনেরর মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। তারপরে মাংস আবার মিহি করিয়া কিমা কর। ইহার সহিত পনির ও কিমা মশলা মিশাইয়া আবার কিমা করিয়া লও।

দেড় ছটাক ঘি চড়াইয়া এগুলি ইহাতে ঢালিয়া দাও। দু চারি-বার নাড়া চাড়া করিয়া ময়দা টুকু এক ছটাক জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। বেশ মাথ মাথ হইলে নামাইবে। পাঁচ সাত মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে।

এক পোয়া মাখন, রাই, গোলমরিচ গুঁড়া এবং নুন একত্রে মিলাও। প্রত্যেক শ্লাইস রুটীতে এই মাখন মাখিবে। তারপরে যত শ্লাইস রুটীতে মাখন মাখান হইয়াছে তাহার অর্দ্ধেক গুলিতে কিমা মাংস মাখিবে। তারপরে বাকী অর্দ্ধেক শ্লাইস মাখন মাখান রুটী ইহার উপরে ঢাকিয়া দাও। এখন বরফির ধরণে কিম্বা চৌকোণা করিয়া কাটিবে।

আগে হইতে ও রুটী গুলি নানাপ্রকার গড়নে কাটিয়া রাখিতে পার।

১২২৭। মাছের ডিমের স্যাণ্ডউইচ।

——:o:——

প্রণালী।—যে কোন মাছের ডিম আনিয়া জলে ভাপাইয়া লও অথবা তেলে কি ঘিয়ে কষিয়া লও। তারপরে এই ডিম শ্লাইস করিয়া রুটীর উপরে দিতে পার অথবা মাখনের সহিত রাই এবং ডিম মিলাইয়া রুটীর উপরে দিবে।

১২২৮। ট্যাংরা ছাতু ভাজা।

——:o:——

উপকরণ।—মাশরুম বারটা, ডিম একটা, নুন প্রায় তিন আনি ভর, ঘি দেড় ছটাক, পার্শ্লি চারি পাঁচটা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নেবু একটী, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া।

প্রণালী।—টাট্‌কা মাশরুম আনিয়া বোঁটাদি ছাড়াইয়া ধুইয়া সাফ কর। মাশরুম গুলি সিদ্ধ করিয়া রাখ। প্রায় পনের কুড়ি মিনিট লাগিবে।

এবারে একটা বাটীতে ডিমটী ভাঙ্গ। কাঁটা করিয়া ফেটাও। এখন ইহাতে পার্শ্লি কুচি, নুন, গোল মরিচ গুঁড়া মিশাও। মাশরুম গুলি এই ডিমের গোলাতে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজিবে।

১২২৯। হ্যাম ও আণ্ডা ভাজা।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম আটটা, হ্যাম বা বেকন আট শ্লাইস, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—ফ্রাইংপ্যানে ঘি চড়াও। হ্যাম বা বেকন গুলি ছাড়িয়া ভাজ। যেই কুচাইয়া আসিবে নামাইবে। মিনিট সাত আটের ভিতরে হইয়া যাইবে। এখন এই ঘিয়ে ডিমগুলি এক একটী আলাদা আলাদা করিয়া ভাঙ্গিয়া ইহাতে ছাড়িবে। একপিঠ অল্প লাল্‌চে রকম হইয়া আসিলেই নামাইবে। মিনিট চারের ভিতরে হইয়া যাইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত রুটী টোষ্ট এবং মাখন দিবে।

১২৩০। খুহাজিদা।

——:o:——

উপকরণ।—মাছ একছটাক, পেঁয়াজ এক কাঁচ্চা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় সিকি তোলা, নস এককাঁচ্চা, ঘি দেড় ছটাক, ময়দা আধ কাঁচ্চা, হাঁসের ডিম দুটী, কাঁচালঙ্কা দুটী, বাগানে মশলা দুই ডাল।

প্রণালী।—মাছ ভাজিয়া তাহার কাঁটা গুলি বাছিয়া ফেল। পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা, ও বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ। ফ্রাইপ্যানে প্রায় এককাঁচ্চা ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইলে মাছ ছাড়। দুতিন বার নাড়িয়া মধ্যখানে ফাঁক করিয়া

ময়দা দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িয়া ময়দাটা লাল কর। তারপরে মাছটা টানিয়া ইহার সহিত আবার মিলাইয়া ফেল। দুয়ানি ভর নুন দেও। গোল মরিচ গুঁড়া ও সস দিয়া তিন চারিবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে। পাঁচ ছয় মিনিটের ভিতরে হইয়া যাইবে।

এবারে ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। ইহাতে দুয়ানি ভর নুন মিলাইয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে আধ কাঁচ্চা ঘি চড়াও। এখন বড় এক চামচ ডিমের গোলা ইহাতে ঢালিয়া দাও। ফ্রাইপ্যানটা হিলাইয়া চাকলীটা বেশ গোল করিয়া দিবে। যেই এক পিঠ জমিয়া গিয়াছে দেখিবে ইহার উপরে ঐ মাছের পুর অল্প অল্প করিয়া দিবে। তারপরে আমলেটের ন্যায় গুড়াইয়া ফেলিবে। এইরূপে প্রত্যেক বারে গোলা দিবার আগে ফ্রাইপ্যানে একটু করিয়া ঘি দিতে হইবে। প্রায় আটখানা হইবে।

ইহা মুরগীর ডিমের করিলেও বেশ ভাল হয়।

ভোজন বিধি।—ইহা দ্বিপ্রহরের ভোজে চলিতে পারে। সায়মাশে (ডিনারের) প্রথমে ও দিতে পার অথবা আঁত্রের পরে পোলাওয়ের সহিতও দেওয়া যায়।

১২৩১। মেকেরণির টিম্বল।

——:o:——

উপকরণ।—মেকরনি এক ছটাক, গোল মরিচগুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় সিকি তোলা, মাখন দুই ছটাক, পার্মিজান ও গ্রুইয়ার পনির দুই মিলাইয়া এক ছটাক, ময়দা ও সুজি মিলাইয়া আধ পোয়া।

প্রণালী।—মেকেরনী গুলি প্রায় আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। প্রায় মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর ভাল করিয়া ইহার জল ঝরাইয়া ফেল।

একটী সসপ্যানে এক ছটাক মাখন দিয়া মেকেরণি গুলি ছাড়। ইহাতে নুন, গোল মরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। দুই রকম পনির হাতে করিয়া গুঁড়াইয়া ইহাতে দাও। মিনিট পাঁচ নাড়। তাহা হইলে পনিরটা গলিয়া যাইবে। তারপরে চামচ দিয়া সবটা নাড়িয়া দাও। এবারে বেশ মিশিয়া গেলে নামাইয়া ফেলিবে।

এখন ময়দা ও সুজি একত্রে মিশাও। ইহাতে আধ ছটাক মাখন মিলাও এবং তিন কাঁচ্চা জল দিয়া ময়দা মাখ। এবারে বেল। তারপরে দেড় আঙ্গুল চওড়া পাতলা চারি পাঁচটা ফিতা কাট। বাকীটা রুটীর মত করিয়া বেল।

পাইডিশে মাখন মাখাও। তারপরে পাতলা করিয়া এক পস্তা রুটী পাতিয়া দাও। ইহার উপরে মেকেরনি রাখ। তাহার উপরে আবার আর একখানি রুটি ঢাকিয়া দাও। এখন দু তিনটা ফিতা উপরি উপরি করিয়া পাইডিশের চারিধারে সাজাইয়া দিবে। এবারে একটা তেলা কাগজ ইহার উপরে বসাইয়া দিয়া তবে বেক করিবে।

১২৩২। মেকেরণি ও টোমাটো সস।

—:o:—

উপকরণ।—মেকেরণি এক ছটাক, হাড় এক পোয়া, জল তিন পোয়া, পনির এক কাঁচ্চা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন তিন আনি ভর, জায়ফল আধ খানা, সর এক কাঁচ্চা, টোমাটো সস প্রায় এক ছটাক, ডিম একটি, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—মেকেরণি গুলি ধুইয়া একটি কাপড়ে বাঁধ। একটি শসপ্যানে তিন পোয়া জল দিয়া হাড়গুলি চড়াইয়া দাও। ডিমটী ছাড়। ফুটিয়া উঠিলে পর কাপড়ে বাঁধা মেকেরণি ছাড়। আর মিনিট কুড়ি পরে নামাইবে।

একটি বাটীতে টোমাটো সস, সর, গোল মরিচ গুঁড়া এবং নুন একত্রে মিলাইয়া রাখ।

হাঁড়িতে মাখন চড়াও। মেকেরণি গুলি ছাড়। দু একবার নাড়িয়া পনির হাতে করিয়া গুঁড়াইয়া ইহাতে দিবে। মিনিট দুই নাড়িয়া সস ঢালিয়া দাও। তিন চার বার নাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে। এবারে ডিমটীর খোলা ছাড়াইয়া চারি চাকা কাট। ডিম গুলি মেকেরণিতে দিয়া একবার নাড়িয়া লও। এবারে ইহা ডিশে ঢালিয়া দিবে; এবং এই সঙ্গে চারিধারে ঘিয়ে ভাজা ছোট পাঁউরুটী সাজাইয়া দিবে।

১২৩৩। হ্যামের স্যাণ্ডুইচ।

—:০:—

উপকরণ।—হ্যাম আধসের, বাসী মটন রোষ্ট আধ পোয়া, মাখন এক পোয়া, রাই দেড় তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, বড় রুটী একটা।

প্রণালী।—রুটীর লাল ছিল্‌কা কাটিয়া ফেল। খুব পাতলা এবং চারি কোণা করিয়া রুটী কাট। রুটীর সমান করিয়া হ্যাম স্লাইস স্লাইস কাট।

এবারে মটন সিদ্ধ কিমা করিয়া রাখ। মাখন, রাই, নুন এবং কিমা মাংস একত্রে মিশাইয়া রুটী গুলিতে ছুরি করিয়া মাখাও। তারপরে যত-গুলি রুটি হইয়াছে তাহার অর্দ্ধেক গুলির উপরে এক এক শ্লাইস হাম রাখ। ইহার উপরে আবার আর এক শ্লাইস রুটি ঢাকা দিয়া দাও।

১২৩৪। মটনের স্যাণ্ডউইচ।

—:০:—

প্রণালী।—হামের শ্লাইসের পরিবর্ত্তে পূর্ব্বোক্ত নিয়মে বাসী মটন রোষ্টের শ্লাইস কাটিয়া করিবে। কিমা মাংসের পরিবর্ত্তে পনির দিবে; অথবা শুধু মাখন ও রাই দিয়াই করিবে।

একত্রিংশ অধ্যায়।

—:০:—

প্যাষ্ট্রি।

(প্রয়োজনীয় কথা।)

প্যাষ্ট্রি শুনিলেই আমাদের বাঙ্গলা পিষ্টকের কথা মনে আসে। বাস্তবিক ও প্যাষ্ট্রি এবং পিষ্টকে প্রভেদ অল্পই। ইহা আমাদের

বস্তুতঃ আমাদের প্রাচ্য খাদ্য পাকে পিষ্টক জাতীয় খাদ্য সমূহের যে রূপ বাহুল্য দেখা যায় এমনতো ইয়ুরোপীয় খাদ্যপাকে দেখা যায় না। * এমন কি ইয়ুরোপ খণ্ডের প্রাচ্য অংশের লোকেরা—ইটালীয়েরা ইয়ুরোপের অন্যান্য জাতি অপেক্ষা পিষ্টক প্রিয় জাতি। পেষ্ট্রি জাতীয় খাদ্যে সচরাচর ঘি বা চর্ব্বি দেওয়া হয় বলিয়া উহারা গুরুপাক।

উত্তাপের ন্যূনাধিক্যতাতেই প্যাষ্ট্রি ভাল মন্দ হয়। তুণ্ডুলের ভিতরেই এ সকল জিনিষ সেঁকিতে (বেক) করিতে হয়।

লোহার তুণ্ডুলে ও ছোট এবং মাঝারি রকম প্যাষ্ট্রির বেক চলিতে পারে। আর এক প্রকারে ও হইয়া থাকে। খাবারটা প্রস্তুত করিয়া পাই ডিশে সাজাইয়া দিবে এবং রুটীওলার নিকটে পাঠাইয়া দিলেই তাহারা অনায়াসে ইহা বেক করিয়া দিবে। প্রতি ডিশে প্রায় চার পয়সা কিম্বা দুই আনা করিয়া লইবে।

প্যাষ্ট্রির জন্য কাঠের জ্বাল বা কাঠ কয়লার জ্বাল ভাল।

নোন্তা বা মিষ্টি প্যাটি, পাই, টার্ট, পাফ ইত্যাদি ইহারা প্যাষ্ট্রির অন্তর্ভূত; আমাদের নিমকি, কচুরি প্রভৃতি ও ইহার মধ্যে পড়িতে পারে। এই সকল প্যাষ্ট্রি জাতীয় খাদ্যের ভিতরে সচরাচর কোন না কোন রূপ পুর দেওয়া হয়। সে পুর মাছ মাংসের অথবা নিরামিষ ফল বা শাক শবজির হয়। অনেক রকম প্যাষ্ট্রি কেক ও আছে।

প্যাষ্ট্রি প্রস্তুত কালে বিশেষ পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ভাবে কার্য্য করা উচিত। চাকি, বেলুন, ছাঁচ প্রভৃতি এবং বিশেষতঃ হস্ত দুটা যেন

* লামর্টিন সাহেব বলেন "Pastry is so abundant at Damascus......he ... so many varieties elsewhere.

কোন রূপে মলিন না থাকে। পেষ্ট্রি ভাল বা মন্দ হওয়া সেঁকার উপরেও অনেকটা নির্ভর করে। এমনটা বুঝিয়া আগুণের আঁচ দেওয়া চাই যাহাতে ক্রাষ্ট ওঠে অথচ ভিতর কাঁচা না থাকে। বড় পাই প্রস্তুত কালে যাহাতে চারিদিকে উত্তাপ পায় এমন ব্যবস্থা করা উচিত।

প্যাষ্ট্রির ময়দাতে মাখন চর্ব্বি কথন বা ঘিয়ের ভাল রূপে ময়ান দিতে হইবে। ঘি বা গলা চর্ব্বির ময়ান দিতে হইলে প্রথমে অতি পরিস্কার করিয়া ধুইয়া লইতে হইবে। মাখন গলা হইলে তাহা বরফে জমাইয়া লইতে হইবে। তাহা না হইলে তেলা তেলা হইয়া যাইবে এবং বেলিবার সময়ও অত্যন্ত মুস্কিল হয়। তারপরে প্রতিবারে পর্ত্তা করিয়া বেলিতে হইবে, তবে ইহার ক্রাষ্ট উঠিবে। পাই বা পাফের কোন কোনটাতে পাঁচ পর্ত্তা হইতে সাত পর্ত্তা পর্য্যন্ত ভাঁজ দিতে হয় যত ভাল করিয়া পর্ত্তা ভাঁজ দিতে পারিবে তত সূক্ষ্ম পাতলা ক্রাষ্ট উঠিবে।

এক এক পর্ত্তায় তিন ভাঁজ হয়।

মশলা।—ময়দা, মাখন, নুন, চিনি, ঘি, চর্ব্বি, তাড়ি, দুধ, ডিম, নেবু প্রভৃতি প্যাষ্ট্রির উপকরণ।

রাঁধিবার সরঞ্জাম।—শাদা চারিকোণা বড় পাথর অথবা কাঠের চারিকোণা বড় পিঁড়া, সেই অনুসারে বেলুন, ভুগুল, নানা প্রকার চীনের, কাচের কলাইয়ের, মাটীর ছাঁচ, পাই ডিশ, টার্ট ডিশ প্রভৃতি।

পেষ্ট্রির ভিতরে টার্ট প্রভৃতির ন্যায় যে গুলা মিষ্ট হইবে তাহা পুডিংএর মত খাইতে দিতে হইবে। পেষ্ট দিয়া করিতে হয় বলিয়া পেষ্ট্রির ভিতরে দেওয়া হইয়াছে।

ভোজন বিধি।—প্রতীচ্য বড় রকম ভোজে পেষ্ট্রির অন্ততঃ ছুইটা ডিশও দিতে হইবে।

১২৩৫। পাইয়ের জন্য কাঁচা চর্ব্বি শোধন।

—:o:—

প্রণালী।—ভেড়ার কটিদেশের নিকটে মাংসের যে শাদা গুঁড়া গুঁড়া শুষ্ক রকমের চর্ব্বি থাকে তাহাই ক্রাষ্ট উঠাইবার জন্য কাঁচাতেই ব্যবহার করা হয়। সেই চর্ব্বি আনিয়া প্রথমে ছুরিটা একটু বাঁকাইয়া বাঁকাইয়া কাটিতে থাক। ছুরির মুখে সুতার মত আঁশ বাহির হইয়া আসিতেছে দেখিবে। যে অবধি এই সকল বাহির হয় সেই অবধি এই রকম করিতে হইবে। তারপরে তাল পাকাইয়া রাখ। ইহার পরে চর্ব্বিটা বেলুন দিয়া বেলিয়া মিহি করিয়া ফেল। সবটা বেশ মোলায়েম হইয়া গেলে আবার তাল বাঁধিয়া রাখ।

এবারে একটি পাত্রে জল আন। এই জলের উপরে চর্ব্বিটা রাখ। তারপরে ছুরি দিয়া কাটিয়া কাটিয়া ক্রমাগত ধোও। বেশ শাদা হইয়া যাইবে। এখন যে অবধি কাজে না লাগাও জলে ভিজাইয়া রাখিবে।

১২৩৬। প্যাষ্ট্রির জন্য চর্ব্বি ভাপে গালান।

——:o:——

চর্ব্বির রগাদি সাফ করিয়া ফেল। তারপরে একটি বুয়েমে রাখিয়া মুখ ঢাকিয়া দাও। একটি ডেকচিতে জল চড়াইয়া দিবে। সেই জল ফুটিতে থাকিলে পর তাহাতেই বুয়েমটা বসাইয়া দিবে। চর্ব্বি গলিয়া গেলে পর রেশমী কাপড়ের ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেলিবে। এখন ঠাণ্ডা হইয়া আসিতে দাও।

১২৩৭। খাস্তা প্যানকেক।

——:o:——

উপকরণ।—ময়দা আধসের, মাখন আধ পোয়া, দুধ আধ পোয়া, বড় নৈনিতালী আলু চারিটা, কচি কাঁচা আম চারিটা, নুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া প্রায় সিকি তোলা, পেঁয়াজ দুটী, ছোট এলাচ ছয়টা।

প্রণালী।—আলুগুলির খোসা ছাড়াইয়া কুচি কুচি করিয়া বানাও। সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনেরর ভিতরে সিদ্ধ হইলে নামাইবে।

কাঁচা আম এবং পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ। একটি পাত্রে সিদ্ধ আলু, কিমা আম এবং পেঁয়াজ, দুয়ানি ভর নুন, গোলমরিচ-গুঁড়া, আধ গুঁড়ান ছোট এলাচের দানা সব একত্রে মিশাইয়া

এবারে ময়দা মাখ।

প্রথমে এক পোয়া ময়দাতে আধ পোয়া মাখনের ময়ান মাখিবে এবং আধ ছটাক জল দিয়া শানিয়া আলাদা রাখ।

এবারে বাকী এক পোয়া ময়দা দুধ দিয়া বেশ শক্ত করিয়া মাখ। এখন প্রথমে দুধের নেচিটা প্রায় সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া বেল। এবার মাখনের নেচিটা সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া বেল। এখন একটা চাকলি আর একটা চাকলির উপরে রাখিয়া পর্দ্দা ভাঁজ বেলিতে হইবে। তবে ইহার খাঁজ বা ক্রাষ্ট উঠিবে। তারপরে ইহা হইতে প্রথমে আট খানি ছোট ছোট চাকলী কাট। প্রায় চার ইঞ্চি চওড়া একটি গোল পিরিচ আনিয়া এই বড় চাকলির উপরে উপুর করিয়া রাখিয়া একটি ছুরি দিয়া ইহার চারিদিকে গোল করিয়া দাগ দাও। এবারে পিরিচ সরাইয়া চাকলি উঠাইয়া লইবে। তার-পরে পিরিচের চারিধার হইতে যে ময়দা বাহির হইবে তাহা বেলিয়া আবার চাকলী কাটিবে। এইরূপে বারখানি চাকলি কাটিবে। প্রত্যেক চাকলির উপরে উপরোক্ত পুর দিয়া গুড়াইয়া আমলেটের মত তিন ভাঁজ করিয়া মোড়। সব গুলি হইয়া গেলে তারপরে বেক করিবে।

১২৩৮। হাল্কা পেষ্ট।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম দুটী, ময়দা তিন পোয়া, জল প্রায় দেড় পোয়া, মাখম এক পোয়া।

প্রণালী।—ডিমের শফেদি লইয়া একটি কাঁটা দিয়া ফেনার মত করিয়া ফেটাও।

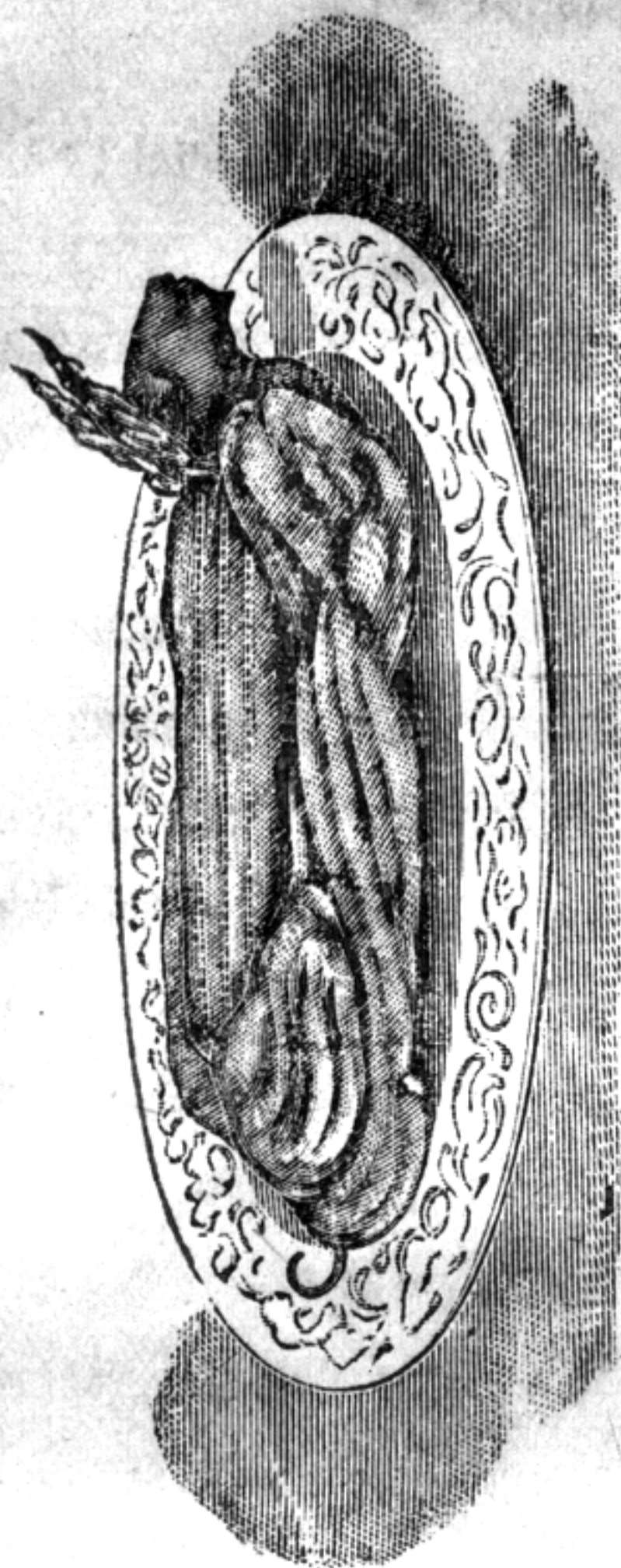
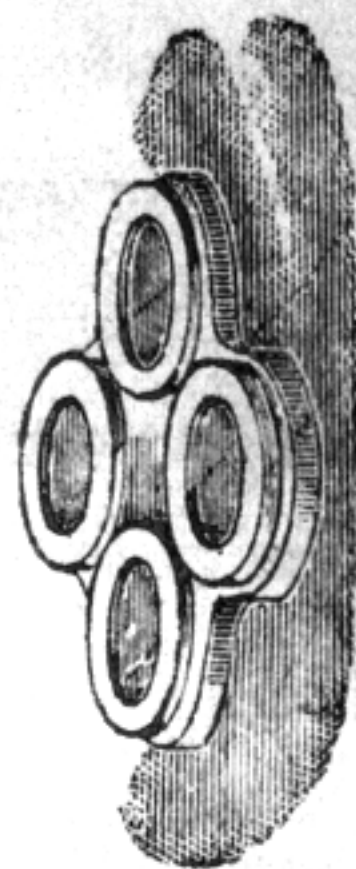
আস্তে আস্তে ইহাতে ময়দা মিশাও। তারপরে অল্প অল্প জল দিয়া খুব শক্ত নেচি কর। এবারে নেচি দুই ভাগ কর। প্রথমে নেচি দুটী আলাদা আলাদা সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া বেল। একটি নেচির উপরে এই সমস্ত মাখনটা মাখিয়া দাও। ইহার উপরে আর একটা নেচি দিয়া ঢাক। চারিধারে মুখ বন্ধ করিয়া দাও। এবারে তিন পর্ত্তা বেল।

ইহা যে কোন পাইয়ের উপরে দিতে পার। প্রাত্যহিক আহারের জন্য ইহা ভাল।

১২৩৯। পাফ পেষ্ট।

—:০:—

উপকরণ।—১লা নম্বরের ময়দা এক পোয়া, মুচা মাখন তিন ছটাক, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—ময়দাতে আধপোয়া মাখনের ময়ান মাখ। তারপরে জল দিয়া শক্ত করিয়া নেচি মাখ। এখন এই নেচি দুই ভাগ কর। দুইটা নেচি অল্প অল্প বেলিয়া রাখ। একটা চাকলীর উপরে বাকী এক ছটাক মাখন লাগাইয়া দাও; ইহার উপরে আর একটা চাকলী ঢাকা দাও। চারিধারের মুখ মুড়িয়া দাও। এবারে বেল। তারপরে এক পর্ত্তা ভাঁজ দাও; ইহার উপরে একটু শুক্না ময়দা ছড়াইয়া দাও। তারপরে আবার পাতলা করিয়া বেল। এখন ইহা প্রায়

আস্ত খরগোসের কাবাব।

প্যাটির ছাঁচ।

মটন কাটলেট (প্লেটে সাজান)।

দেড় ঘণ্টা ঠাণ্ডা জায়গায় রাখিয়া দিবে। তারপরে প্যাটির ছাঁচের উপরে বসাইবে।

প্যাটির ছাঁচের মাপে একটা গোল পাতলা চাকলি বসাইয়া দাও। এই চাকলিটা যেন ছাঁচের ধার পর্য্যন্ত আসে। তাহার ভিতরে যে কোন রকম পূর দাও ইহার উপরে আবার একটি চাকলি ঢাকা দাও। তারপরে ছাঁচের কিনারার মাপে ফিতা কাটিয়া দুই থাক করিয়া বসাইয়া যাইবে। তাহা হইলে বেক করিলে পর অতি পাতলা পাতলা খাঁজ উঠিবে।

পাফ পেষ্টটা প্রায়ই সকল রকম প্যাটি ও পাফের উপরে বসে।

১২৪০। পাফ পেষ্ট।

(দ্বিতীয় রকম।)

—:০:—

উপকরণ।—মাখন আধসের, ময়দা আধসের, জল প্রায় আড়াই ছটাক।

প্রণালী।—ভাল পাফ পেষ্ট করিতে হইলে যতটা ময়দা ততটা মাখন খাওয়াইতে হইবে। মাখনটা যেন বেশ শুষ্ক রকমের হয়; ইহাতে জলীয় ভাগ যেন একটুও থাকে না। যদি জলীয় অংশ একটু আছে মনে হয় তো একটি কাপড়ে করিয়া থোব্‌রাইয়া জলটা টানিয়া লইবে।

এবারে ময়দা জল দিয়া মাখ। ভাল করিয়া শানিয়া লও। তারপরে একটি বড় তক্তার উপরে রাখিয়া বেল। প্রথমে প্রায় এক ইঞ্চি পুরু করিয়া বেল। এখন আধপোয়া মাখন ভাঙ্গিয়া ভাঙ্গিয়া ইহার উপরে দাও তারপরে অল্প শুক্না গুঁড়া ময়দা ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও। এবারে পর্ত্তা ভাঁজ কর। হাত আল্‌গা করিয়া বেলিবে। তা না হইলে মাখন বাহির হইয়া যাইবে। প্রায় আধইঞ্চি পুরু করিয়া বেলা হইলে পর আবার পূর্ব্বের মত ইহাতে আধ পোয়া মাখন দিয়া তাহার উপরে ময়দার খুশকি ছড়াইয়া তারপরে আবার পর্ত্তা ভাঁজ করিবে। এই প্রকারে আরো দুইবার এই প্রণালীতে বাকী এক পোয়া মাখন ইহাতে খাওয়াইতে হইবে। তারপরে ইহা যে কোন পাই বা পুডিংএর উপরে দিয়া বেক করিবে। তুণ্ডুল ভাল করিয়া গরম হইলে তবে ইহা বেক করিতে দিবে। পাই ডিশের উপরে এই পাফ পেষ্ট সাজাইয়া দিবার পরে ইহার উপরে একটু মাখন ও ডিমের শফেদি একটি পালকে করিয়া লাগাইয়া দিবে। তাহা হইলে বেক করিবার পরে উপরটা ঠিক পালিশের মত চক্‌চক্ করিবে

১২৪১। চর্ব্বিদিয়া পাফ পেষ্ট।

—:o:—

উপকরণ।—ময়দা আধ সের, মাখন আধ পোয়া, চর্ব্বি দেড় ছটাক, প্রায় আড়াই ছটাক জল।

প্রণালী।—প্রথমে ময়দা জল দিয়া শান। তার পরে প্রায় এক ইঞ্চি পুরু করিয়া বেল। প্রথমে ইহার উপরে এক ছটাক মাখন

দাও। অল্প ময়দার খুশকি ছড়াইয়া দাও। এখন পর্ত্তা ভাঁজ করিয়া বেল। আবার ইহার উপরে চর্ব্বি রাখিয়া আবার মুড়িয়া পর্ত্তা ভাঁজ করিয়া বেল। তার পরে আবার বাকী এক ছটাক মাখন ইহার উপরে দিয়া পর্ত্তা ভাঁজ করিয়া বেল। এই প্রকারে তিন বার বেলিতে হইবে। তাহা হইলে বেক করিবার পরে ইহার ভাঁজে ভাঁজে খাঁজ খুলিয়া যাইবে।

১২৪২। পাইয়ের জন্য ক্রাষ্ট।

উপকরণ।—ময়দা আধ সের, চর্ব্বি তিন ছটাক, জল তিন ছটাক, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—প্রথমে চর্ব্বি সাফ করিয়া মাখনের সহিত পিষ। তারপরে ময়দার সহিত চর্ব্বি ময়ানের মত করিয়া মাখ। এবং জল দিয়া শান। বাকী অংশ অন্য পাফ পেষ্টের মত করিতে হইবে।

১২৪৩। হাল্‌কা ক্রাষ্ট।

প্রণালী।—হাল্‌কা ক্রাষ্ট করিতে চাহিলে আধ সের ময়দাতে আধ পোয়া চর্ব্বির ময়ান দিলেই হইবে।

১২৪৪। টার্টের জন্য পেষ্ট।

—:o:—

উপকরণ।—পেষা চিনি একপোয়া, ময়দা একপোয়া, গরম দুধ আধ পোয়া, মাখন এক ছটাক, ডিম একটী।

প্রণালী।—প্রথমে ময়দার সহিত চিনি মিশাও। তারপরে মাখনটা ইহাতে ময়ান দাও। ক্রমে দুধ দিয়া নেচি মাখ।

টার্ট ডিশে টার্ট রাখ। তাহার পরে এই নেচি পাতলা করিয়া বেলিয়া ঐ টার্ট ডিশের উপরে বসাইয়া দাও। বাকী নেচি দেড় আঙ্গুল চওড়া ফিতার আকারে কাট। তারপরে টার্ট ডিশের কিনারায় সরু সরু ফিতাগুলি ঘর ঘর করিয়া বসাইয়া যাইবে। তাহা হইলে ইহার ভাল রকম করিয়া ক্রাষ্ট উঠিবে। সব উপরে একটি মুরগীর ডিম ভাঙ্গিয়া তাহার শাদাটা একটি পালকে করিয়া খাস্তার উপরে লাগাইয়া যাইবে। তাহা হইলে বেশ চক্‌চক্‌ করিবে।

১২৪৫। পর্ত্তা রুটী বা শর্টক্রাষ্ট।

—:o:—

উপকরণ।—আধ সের ময়দা, পেষা মিহি চিনি এক ছটাক, মাখন দেড় ছটাক, ডিম দুটী, দুধ এক পোয়া।

প্রণালী।—ময়দার সহিত চিনি মিশাও। তার পরে মাখন মিলাও।

ডিম দুটী ভাঙ্গিয়া তাহার কুসুম দুটী লও। কাঁটা করিয়া প্রায় মিনিট পাঁচ ফেটাও। ক্রমে ইহার সহিত দুধ মিশাও। তার-পরে এই দুধ দিয়া ঐ ময়দা মাখ। এবারে খুব পাতলা করিয়া বেলিবে। এখন শফেদিটা অল্প ফেটাও। একটি পালকে করিয়া এই শফেদি লইয়া প্রত্যেক রুটীর উপরে লাগাইয়া দিবে। তারপরে বেক করিবে।

১২৪৬। টার্টলেটের ঘরকাটা পেষ্ট।

—:o:—

উপকরণ।—ময়দা আধ পোয়া, মাখন আধ ছটাক, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—ময়দাতে মাখনের ময়ান দিয়া মাখ। তারপরে জল দিয়া মাখ। ময়দার নেচিটা তিন পর্ত্তা করিয়া বেল। তারপরে ছুরি দিয়া এক আঙ্গুল বা দেড় আঙ্গুল চওড়া করিয়া কাট।

টার্ট ডিশে প্রথমে টার্ট রাখ। তারপরে ইহার উপরে চারি কোণা ঘরের মত করিয়া ফিতাগুলি বসাইয়া যাও। তারপরে বেক কর।

১২৪৭। পেষ্ট।

—:o:—

উপকরণ।—১লা নম্বরের ময়দা একসের, মাখন তিন পোয়া, ডিম তিনটা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—প্রথমে মাখনটা ভাল করিয়া ধুইয়া রাখ। ডিম কয়টী ভাঙ্গিয়া কুসুমগুলি আলাদা রাখ। কুসুমগুলি কাঁটায় করিয়া ফেটাও।

এবারে ময়দাতে মাখন মিলাও। তারপরে আস্তে আস্তে ফেটান ডিম মিশাও। সব শেষে জল মিশাইয়া নেচি প্রস্তুত কর। এই নেচি এখন দুই পর্ত্তা বেল। পাই ডিশের উপরে ইহা বসাইবার পরে ডিমের শফেদির পোঁচ দিবে। তারপরে বেক করিবে।

১২৪৮। বড় মাছের কচুরি।

—:০:—

উপকরণ।—রুই মাছ এক পোয়া, তেজপাতা দু খানা, বড় পেঁয়াজ একটী, কাঁচালঙ্কা চারিটী, শুক্লালঙ্কা দুটী, নুন প্রায় আধ তোলা, হিং একরতি, ভাজা জীরা গুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলা-গুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা দেড় পোয়া, জল তিন ছটাক, ঘি প্রায় দেড় পোয়া।

প্রণালী।—মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। ধুইয়া ফেল। পেঁয়াজটী পাতলা লম্বা কুচি কাট। শুক্লালঙ্কা গুঁড়া করিয়া রাখ। কাঁচা লঙ্কা কুচাইয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে এক ছটাক ঘি চড়াও। শাদা করিয়া মাছগুলি কষ। কেবলমাত্র ইহার কাঁচাটে ভাবটা চলিয়া যাইবে। যেমন সিদ্ধ

করিলে হয় তেমনি হইবে। তারপরে এই মাছের কাঁটা ছাল সব বাছিয়া কেবল মাছগুলি আলাদা করিয়া রাখ।

আবার এক ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও। তারপরে ইহাতে তেজপাতা ছাড়িয়া হিং ফোড়ন দাও। যেই হিংটা ফুলিয়া উঠিবে মাছ ছাড়িবে। মিনিট তিন চার কষিয়া ইহাতে নুন, গরমমশলার গুঁড়া, ভাজা জীরা গুঁড়া, কাঁচা লঙ্কা কুচি, শুক্‌না-লঙ্কাগুঁড়া সব ঢালিয়া দাও; আরো দু একবার নাড়া চাড়া করিয়া নামাইয়া রাখ।

এইবারে দেড় পোয়া ময়দাতে এক ছটাক ঘিয়ের ময়ান ও প্রায় সিকি তোলা নুন মিশাও। অল্প অল্প জল দিয়া খুব শক্ত করিয়া ময়দা মাখ। তারপরে ঠেসিয়া ঠেসিয়া বেশ নরম করিয়া লইতে হইবে। চৌত্রিশ খানা লেচি কাট। এক একটি লেচি লইয়া প্রথমে দুই হাতের তেলোতে পাকাইয়া গোল করিবে। তারপরে ঠোঙার মত করিয়া গর্ত্ত করিবে; ইহার ভিতরে মাছের পুর অল্প অল্প দিয়া মুখ বন্ধ কর। ভাল করিয়া মুখ বন্ধ করিতে পারিলেই কচুরি ভাল হইবে। একধার হইতে ইহার মুখটা পাকাইয়া পাকাইয়া শেষ অবধি চলিয়া আসিবে। তারপরে আবার দুইহাতে সেই মুখটা পাকাইয়া সরু করিয়া দিবে। এখন নেচির ঠিক মধ্যস্থলে মুখটা আঙ্গুলে করিয়া টিপিয়া দিবে। একটি ভিজা কাপড় দিয়া এগুলি ঢাকিয়া রাখিবে।

এখন কড়ায় আধসের ঘি চড়াইয়া দাও। দু তিন খোলায় এ গুলি সব বেশ লাল করিয়া ভাজিবে। কচুরি ভাজিতে সমান আঁচ চাহি

১২৪৯। জোনিয়া।

——:o:——

উপকরণ।—মাংস এক পোয়া, পাঁউরুটী মোটা তিন শ্লাইস, জল আধ পোয়া, দুধ এক ছটাক, ঘি দেড় পোয়া, তেজপাতা দুখানি, পেঁয়াজ দুটী, কাঁচালঙ্কা চারিটী, নুন প্রায় আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, পাতি নেবু একটি, ময়দা এক পোয়া।

প্রণালী।—মাংস মিহি করিয়া কিমা কর। পেঁয়াজ দুটী পাতলা চাকা কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে মাংসটী গোল্লা করিয়া প্রায় তিন ছটাক জল দিয়া চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট পনের পরে যখন এক ছটাক টাক জল থাকিবে নামাইবে। মাংসটা উঠাইয়া আবার চপার দিয়া কিমা করিয়া রাখ। আর মাংস সিদ্ধ জলে এবং দুধে রুটী ভিজাইয়া দাও। রুটী ভিজিয়া গেলে মোলায়েম করিয়া রুটি চটকাইয়া রাখ।

এবারে ফ্রাইপ্যানে দেড় ছটাক ঘি চড়াও। তেজপাতা ছাড়; তারপরে পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা কুচি ছাড়। আধ ভাজা হইলে মাংস ছাড়িবে। মিনিট চার পাঁচ মাংস কষিয়া তারপরে রুটী ইহাতে ঢালিয়া দিবে। নুন দাও। আরো তিন চার মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া কষ। তারপরে গোলমরিচ গুঁড়া গরম মশলার গুঁড়া নেবুর রস দিয়া দু একবার নড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে। এই পুর হইল।

এবারে ময়দা মাখ। ময়দাতে নুন ও এক ছটাক ঘিয়ের ময়ান দাও। তারপরে প্রায় দেড় ছটাক জল দিয়া ময়দা মাখ। বারটা লেচি কাট। লুচির মত পাতলা করিয়া বেল। প্রত্যেক চাকলির উপরে একটু একটু পুর রাখ; চাকলির চারিধারে আঙ্গুলে করিয়া একটু জল লাগাইয়া দাও। তার পরে অর্দ্ধ চন্দ্রাকারে মুড়িয়া দাও।

ঘি চড়াইয়া লাল করিয়া ভাজ।

১২৬০। ডিমের পাফ।

উপকরণ।—ডিম চারিটী, আলু পাঁচটি, পেঁয়াজ দুটি, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, কাঁচালঙ্কা চারিটী, ময়দা এক কাঁচ্চা, জল এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক পোয়া, ঘি প্রায় এক পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ দুটি, চাকা কাটিয়া রাখ। বাগানে মশলা ও কাঁচালঙ্কা কিমা করিয়া রাখ। আলু কুচি কুচি করিয়া কাট। ডিম কয়টি শক্ত সিদ্ধ কর। তার পরে ইহার খোলা ছাড়াইয়া আবার কুচি কুচি করিয়া রাখ।

তৈয়ে এক ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ও কিমা মশলা ছাড়। ভাজা ভাজা হইলে আলু কুচি ছাড়িবে। মিনিট সাত আট পরে আলু গুলি ভাজা ভাজা হইলে ডিম কুচি ছাড়িবে। নাড়িতে থাক। যখন ইহার ফেনা উঠিতেছে দেখিবে তখন আলু ও ডিম চারিধারে

ঠেলিয়া মাঝখানে ফাঁক করিয়া দিবে। ইহাতে ময়দা দাও। খুন্তি করিয়া নাড়িতে থাক। বেশ লাল হইলে আলু ডিম আবার টানিয়া ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল। জলের ছিটা দাও। তিন আনি ভর নুন দাও। গোল মরিচগুঁড়া দাও। একবার নাড়িয়া নামাইয়া রাখ। এই পুর হইল।

এবারে উপরোক্ত পাকের মত করিয়া গড়; এবং ভাজ।

১২৫১। তেরাফি।

—:o:—

উপকরণ।—মাখন আধ ছটাক, নুন প্রায় পাঁচ আনি ভর, রাই তিন আনি ভর, পাঁউরুটী বার শ্লাইস, হাঁসের ডিম একটি, গোলমরিচ-গুঁড়া তিন আনি ভর, ময়দা এক কাঁচ্চা, ঘি প্রায় আধ পোয়া।

প্রণালী।—একটি পাত্রে মাখন, প্রায় তিন আনি ভর নুন ও রাই একত্রে রাখিয়া ফেটাও। একখানি ছুরি করিয়া প্রত্যেক শ্লাইস রুটীতে এই মাখন মাখাও। এখন একটা রুটীর উপরে আর একটী রুটী উপুর করিয়া রাখিবে; অর্থাৎ দুই রুটীর মাখনের দিকটা একত্রে থাকিবে। এখন একটি ডিম ফেটাও। ইহাতে একটু নুন আর গোলমরিচের গুঁড়া এবং ময়দা মিলাও। জোড়ারুটী গুলি এই ডিমে ডুবাইয়া ডুবাইয়া রাখ।

এবারে ফ্রাইপ্যানে প্রথমে এক ছটাক ঘি চড়াইয়া বেশ লাল মুচমুচে করিয়া কতক গুলা ভাজ। তারপরে আবার ঘি দিয়া বাকী রুটী গুলি ভাজিবে। মিনিট দশ বারর ভিতরে হইয়া যাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা গরম গরম মুরগী, বেকন বা হ্যামের সহিত খাইতে দিতে হয়। চায়ের সময় ডিম পোঁচের সহিতও দিতে পায়।

১২৫২। মুরগীর পাই।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, আলু পাঁচটি, পাটনাই পেঁয়াজ পাঁচটি, ঘি এক ছটাক, আদা এক তোলা, জল সাত ছটাক, তেজপাতা দুইটা, লঙ্গ তিনটী, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি সিকি তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, সির্কা দুই কাঁচ্চা, উষ্টার সস্ দুই চামচ, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, সুজি এক পোয়া, ময়দা আধ সের, চর্ব্বি আধ পোয়া, ডিম একটি।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকরা করিয়া কাট আলু ছাড়াইয়া আস্ত রাখ। তিনটী মাঝারি পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ। আদা ও দুটী পেঁয়াজ পিষিয়া রাখ। এক ছটাক ঘি চড়াও। আলু ও আস্ত পেঁয়াজ কষিয়া উঠাও। এবারে মাংসে আদা ও পেঁয়াজ বাঁটা মাখিয়া এই ঘিয়ে ছাড়। মিনিট দশ কষিয়া বেশ লাল হইয়া আসিলে মাংস চারিধারে ঠেলিয়া মধ্যখানে এক কাঁচ্চা ময়দা দাও। ময়দা বেশ লাল হইয়া আসিলে সব মাংসটা একত্রে টানিয়া ইহার সহিত মিলাইয়া লও। দেড় পোয়া জল দেও। জল ফুটিয়া উঠিলে আলু ও পেঁয়াজ ছাড়। এখন আস্তে আস্তে সিদ্ধ

হউক। মিনিট পনের পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে নুন, গোল মরিচগুঁড়া, সির্কা এবং নস দাও। তারপরে আধপোয়া আন্দাজ গ্রেভি থাকিতে ইহা নামাইবে। ঠাণ্ডা হইতে দাও।

এবারে পেষ্ট প্রস্তুত কর। এক পোয়া সুজিতে আধ সের ময়দা আর আধতোলা নুন মিশাও। তার পরে অল্প অল্প জল দিয়া বেশ শক্ত করিয়া মাখ। ঠেসিয়া যতটা নরম করিতে পার কর। এখন এই ময়দা দুই ভাগে বিভক্ত কর। এক তাল ছোট কর, আর এক তাল বড় কর।

এবারে চর্ব্বি ঠিক কর। চর্ব্বি আনিয়া ছুরি দিয়া খুড়িয়া ইহাতে সুতার মত যে সব রগ আছে বাহির করিয়া ফেল। এখন সব চর্ব্বিটা হাতে করিয়া তাল পাকাও। তারপরে বেলুন দিয়া বেলিয়া বেলিয়া মিহি করিয়া ফেল। বেশ মিশিয়া মোলায়েম হইয়া যাইলে আবার গোল করিয়া রাখ। এবারে একটি পাত্রে জল আন। চর্ব্বিটা জলের উপরে রাখিয়া ছুরি দিয়া কাটিয়া কাটিয়া ক্রমাগত ধোও। বেশ শাদা হইয়া গেলে চর্ব্বিটা জলে আবার ভিজাইয়া রাখ।

এখন ময়দার বড় তাল এক বিঘৎ আন্দাজ গোল করিয়া বেলিয়া তাহার উপরে চর্ব্বিটা রাখ। ইহার উপরে আবার ছোট তালটা রাখিয়া তারপরে চারিদিকের মুড়ি ভাল করিয়া টিপিয়া টিপিয়া বন্ধ করিয়া দাও। যেন চর্ব্বিটা আশ পাশ দিয়া একটুও বাহির হইয়া না যায়। এখন ইহা একটা বড় তক্তার উপরে রাখিয়া বেলুন দিয়া বেলিতে থাক। প্রথমে চারি কোণা করিয়া বেল। ইহা হইতে

ক্রাস কাট। তারপরে বাকী ময়দা বড় চারিভাগে বিভক্ত করিয়া কাট। দুই ভাগ একটার উপরে আর একটা রাখিয়া পাই ডিশের সমান করিয়া বেলিবে।

বাকী দুই ভাগ একটার উপরে একটা রাখিয়া তিন পর্ত্তা বেল। পাইয়ের নেচি বেলিবার সময় বরাবর খুসকি (গুঁড়া ময়দা) দিয়া বেলিবে।

এইবারে মাংসের প্লেটটা আন। মাংসের উপরে গরম মশলার গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। পাইডিশ আন। পাইডিশের ভিতরে চারি-ধারে দুই অঙ্গুলি পরিসর স্থানে হাতে করিয়া জল মাখাইয়া দাও। আগের দুই ভাগ ময়দা একত্রে অপেক্ষাকৃত পাতলা করিয়া বেল। ময়দা পাইডিশের ভিতরে পাতিয়া দাও। যেখানে জল লাগাইয়াছ সেখানে অঙ্গুলি দিয়া ময়দাটা চাপিয়া বসাইয়া দাও। ইহার উপরে মাংসের ষ্টু ঢালিয়া সাজাইয়া দিবে। পাইডিশের চারিদিকের ময়দার উপরে আঙ্গুলে করিয়া জল লাগাইয়া দাও। এখন বাকী বড় নেচি ইহার উপরে বসাইয়া দিবে। আবার চারিদিকে জল লাগাইয়া সরু ফিতা দুইটা বসাইয়া দাও। পাইডিশের চারিধার হইতে বাড়তি ময়দা ছুরি দিয়া কাটিয়া ফেলিবে। এখন এই ময়দাতে নানাপ্রকারে ফুল কাটিয়া পাইয়ের উপরটা ইহাদ্বারা সাজাইয়া দিবে।

এবারে একটি ডিম ভাঙ্গ। ইহার কুসুমটা ফেটাও। একটা পালকে করিয়া পাইয়ের উপরে ইহা লাগাইয়া দাও। তারপরে তুণ্ডুলের ভিতরে রাখিয়া বেক কর।

লোহার তুণ্ডুল হইলে প্রথমে মিনিট দশ উনানের উপরে চড়াইয়া গরম হইতে দিবে। তারপরে [illegible]

ইহার ভিতরে রাখিয়া দিবে। আবার তুণ্ডুলটা ঢাকিয়া দিবে। তারপরে উপরে নীচে আগুণ দিয়া বেক কর। উপরের অংশ লাল হইয়া উঠিলেই পাই হইয়া যাইবে। এই সঙ্গে ক্রাষ্টও পর্ত্তায় পর্ত্তায় উঠিয়া পড়িবে।

১২৫৩। হাঁসের পাই।

—:০:—

প্রণালী।—হাঁসের পাই ঠিক পূর্ব্বোক্ত প্রণালীতে করিতে হইবে।

১২৫৪। মটনের পাই।

—:০:—

প্রণালী।—মটন বা পাঁটা ডুমা ডুমা কাটিয়া ষ্টু করিবে তারপরে ঠিক উপরিলিখিত প্রণালীতে করিতে হইবে। *

১২৫৫। পাফ।

—:০:—

উপকরণ।—আদা এক তোলা, লঙ্গ তিনটা, ছোট এলাচ একটা, দারচিনি সিকি তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, কালজীরা দুয়ানি ভর,

---

* ১২৬৪ পৃষ্ঠায় "মুরগীর পাই" দেখ।

জীরা দুয়ানি ভর, নুন প্রায় পোন তোলা, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, কিমা মাংস এক পোয়া, হিং দুই রতি, ময়দা এক পোয়া, ঘি আধ সের, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—আদা, লঙ্গ, ছোটএলাচ, দারচিনি, পেঁয়াজ, কাল-জীরা, জীরা সব একত্রে পিষ। হিংটুকু এক কাঁচ্চা জলে ভিজাও।

মাংস মিহি কিমা করিয়া তাহাতে বাঁটা মশলা, প্রায় ছয় আনি ভর নুন, গোলমরিচগুঁড়া সব একত্রে মাখ।

তৈয়ে আধ ছটাক থানেক ঘি চড়াও। ইহাতে জলে ভিজান হিং গুলিয়া ফোড়ন দাও এবং মাংস ছাড়। মিনিট দশ পনের পরে মাংস কষা হইলে পর আধ পোয়া জল দাও এই মাংস রস-রস থাকিলে নামাইয়া আবার মিহি করিয়া পিষিয়া রাখিবে।

এখন ময়দাতে প্রায় সিকি তোলা নুন ও এক ছটাক ঘিয়ের ময়ান মিশাও। তারপরে জল দিয়া নেচি প্রস্তুত কর। সতরটা লোচি কাট। লুচির মত বেলিয়া তাহাতে মাংসের পুর রাখিয়া অর্দ্ধচন্দ্রাকারে মোড়; এবং ঘিয়ে ভাজ।

১২৫৬। ডিমের পাফ।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

—:০:—

উপকরণ।—ঘি এক পোয়া, আলু চারিটা, হলুদবাঁটা আধ গিরা,

কাঁচালঙ্কা তিনটী, ডিম দুইটী, ময়দা প্রায় সাড়ে আট ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, জল দেড় ছটাক, আটা আধ পোয়া।

প্রণালী।—আলু ও পেঁয়াজ কুচি কুচি করিয়া কাট। ইহাতে হলুদ ও লঙ্কাবাঁটা মাখিয়া রাখ।

কাঁচালঙ্কা কিমা করিয়া রাখ।

কড়ায় এক ছটাক ঘি দিয়া চড়াও। আলু ও পেঁয়াজ কুচি ছাড়। মিনিট সাত আট নাড়িয়া ভাজা ভাজা কর। তারপরে একটি ডিম ভাঙ্গিয়া দাও। এখন ইহাতে গোলমরিচগুঁড়া ও কাঁচা-লঙ্কা কুচি দাও। তারপরে আধ ছটাক জলে এক কাচ্চা ময়দা ও প্রায় সিকি তোলা নুন একত্রে গুলিয়া ডিমের উপরে ঢালিয়া দাও। শেষে বাসন এক কাঁচ্চা জল দিয়া ধুইয়া সেই জলটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। দু তিন মিনিট খুন্তি দিয়া নাড়িয়া সব বেশ মাখ মাখ হইলে নামাইবে। এই পুর হইল।

এবারে আধ পোয়া ময়দা ও আধ পোয়া আটা একত্রে মিশাও। প্রায় সিকি তোলা নুন ও এক ছটাক ঘিয়ের ময়ান মাখ। তার-পরে বাকী ডিমটী ভাঙ্গিয়া ইহার সহিত মাখ। এবারে প্রায় পাঁচ কাঁচ্চা জল দিয়া ময়দা মাখ। বেশ শক্ত করিয়া মাখিবে তারপরে ঠেসিয়া ঠেসিয়া নরম করিবে। ইহা হইতে বারটা লোটি কাট। লুচির মত গোল করিয়া বেল। তারপরে ইহাতে পুর দিয়া আবার অর্দ্ধচন্দ্রাকারে মুড়িয়া দাও। এখন একটা গোল পিরিচ বা বাটী ইহার উপরে ঢাকা দাও। বাটীর বাহিরে যে ময়দা বাহির হইয়া থাকিবে ছুরি দিয়া কাটিয়া ফেলিবে।

এখন কড়ায় বা ফ্রাইপ্যানে আধ পোয়া ঘি চড়াও। ঘি তিন মিনিট গরম হইলে একখানি বা দুখানি করিয়া পাফ ছাড়িয়া ভাজ।

১২৫৭। খরগোসের পাই।

——:o:——

উপকরণ।—খরগোস একটি, সসেজ আধ সের, কিমা ভেড়ার মাংস আধ সের, পেঁয়াজ তিনটা, বাগানেমশলা তিন চার ডাল, গোলমরিচগুঁড়া প্রায় আধ তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, বেকন প্রায় বার চৌদ্দ শ্লাইস, শাদা ওয়াইন তিন ছটাক, বড় বড় তেজপাতা আট খানা, গরমমশলাগুঁড়া প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—খরগোসের গলাটা কাটিয়া একটি পাত্রের নিকটে কাৎ করিয়া ইহার সমুদায় রক্ত ঝরাইয়া লও। তারপরে ইহার ছাল ছাড়াইয়া ফেল। এখন প্রতি সংযোগ স্থলে ইহা কাট।

এবারে সসেজ ও কিমা ভেড়ার মাংস ভাল করিয়া মিলাইয়া রাখ।

পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা কিমা করিয়া রাখ।

গোলমরিচগুঁড়া ও গরম মশলারগুঁড়া একত্রে মিশাইয়া রাখ।

এবারে সাজাও। একটি ঢাকনাওলা পাইডিশ আন। ইহার উপরে প্রথমে একস্তর খরগোস রাখ। তারপরে একস্তর কিমা মাংস রাখ। ইহার উপরে কিমা মশলা ছড়াইয়া দাও; তাহার উপরে

আবার গুঁড়া মশলা দাও ইহার উপরে বেকনের স্লাইস পাতিয়া দাও সব উপরে তেজপাতা বিছাইয়া দিবে। এই প্রকারে আর একস্তর সাজাইয়া দিবে। সব শেষে সেই রক্তটাতে * নুন মিশাইয়া ইহার উপরে ঢালিয়া দিবে। তারপরে ঢাকনা দিয়া ঢাকিবে এবং ঘন করিয়া ময়দার আটা করিয়া চারিধারে লাগাইবে যাহাতে একটুও খোলা না থাকে। সারারাতে রুটী বেক করা তুণ্ডুলের ভিতরে রাখিয়া দিবে। তারপর দিন রুটীর সঙ্গে সঙ্গে ইহাও বাহির করিয়া আনিবে।

বন্য পক্ষী প্রভৃতি যে কোন গেমের এই প্রকারে করিতে পারা যায়।

১২৫৮। কোপ্তা প্যাষ্ট্রি।

——:o:——

উপকরণ।—ময়দা এক পোয়া, ঘি তিন ছটাক, মাখন দেড় ছটাক, জল আধ পোয়া, হ্যাম এক ছটাক, মুরগী বা ভেড়ার মাংস এক পোয়া, কাঁচালঙ্কা চারিটা, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, গোলমরিচ-গুঁড়া সিকি তোলা, জায়ফল আধখানা।

প্রণালী।—দুই প্রকার মাংস একত্রে কিমা কর। কাঁচালঙ্কা কয়টী কিমা করিয়া রাখ। জায়ফলটী গুঁড়া করিয়া রাখ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড়। প্রায় মিনিট পাঁচ সাত নাড়া চাড়া করিয়া কষ। তারপরে ইহাতে প্রায় তিন আনি ভর নুন, কাঁচালঙ্কা কুচি, গোলমরিচগুঁড়া এবং জায়ফলগুঁড়া ছাড়। খুন্তি দিয়া আরো দু একবার নাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে।

এবারে ময়দা মাখ। ময়দাতে তিন আনি ভর নুন মিশাইয়া তার পরে মাখনের ময়ান মাখ। ক্রমে জল দিয়া শক্ত করিয়া মাখ। পনেরটি লোট্টি কাট। প্রত্যেক লোট্টি পাতলা চারিকোণা করিয়া বেল। এই চাকলির উপরে পুর ভরিয়া গুড়াইয়া যাও। তারপরে ঘিয়ে বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া একখানি পরিষ্কার কাপড়ের উপরে রাখিবে। তাহা হইলে ইহার গায়ের যত ঘি ঐ কাপড়ে চুষিয়া লইবে।

১২৫৯। ঝিনুক ভাজা।

—:০:—

উপকরণ।—ঝিনুক বারটা, ময়দা বা বেশন একছটাক, দই আধ ছটাক, নুন প্রায় সিকি তোলা, শুক্নালঙ্কা গুঁড়া সিকি তোলা, শফেদা আধ ছটাক, জল প্রায় আধ পোয়া, তেল আধ পোয়া।

প্রণালী।—বড় দেখিয়া ঝিনুক আনিবে; ইহার খোলা খুলিয়া পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। একটু নুন মাখিয়া রাখ।

একটি পাত্রে ময়দা, শফেদা, দই, নুন, শুক্নালঙ্কা গুঁড়া একত্রে মিলাইয়া জল দিয়া গোল। কড়াতে তেল চড়াও। এখন এক একটি ঝিনুক এই গোলাতে ডুবাইয়া ডুবাইয়া তেলে ভাজ।

১২৬০। ক্রমেস্কি।

——:০:——

উপকরণ।—কিমা মাংস এক পোয়া, ভূমি কলা ছয়টা, পেঁয়াজ তিনটি, কাঁচালঙ্কা চারিটি, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, বাগানে মশলা চায় পাঁচ ডাল, সিদ্ধ বেকন আধসের, নুন প্রায় সিকি তোলা, ময়দা এক ছটাক, ডিম একটা, দুধ আধ পোয়া, ঘি প্রায় তিন ছটাক।

প্রণালী।—ভূমিকলা গুলা প্রায় দশ মিনিট কাল সিদ্ধ কর। তারপরে এগুলি কিমা করিয়া রাখ। মাংসটাও ভাল করিয়া কিমা করিয়া রাখ।

পেঁয়াজ, বাগানে মশলা, ও কাঁচালঙ্কা মিহি কিমা করিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া কিমা মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইলে মাংস ছাড়। প্রায় সাত মিনিট ধরিয়া কষ। তারপরে মধ্যখানে ফাঁক করিয়া আধ কাঁচ্চা ময়দা দাও। নাড়িয়া লাল কর। তারপরে দুই আঁচলা জল দাও এবং সমস্ত মাংসটা টানিয়া ভাল করিয়া মিশাইয়া ফেল। নুন ও গোল মরিচ গুঁড়া দাও। একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেল।

এবারে বেকন প্রায় তিন আঙ্গুল চওড়া করিয়া শ্লাইস কাট। এক এক শ্লাইসের উপরে এই কিমা মাংস লাগাও তারপরে আর এক শ্লাইস বেকন ইহার উপরে ঢাকা দিয়া দাও। এই প্রকারে সব শ্লাইস গুলি প্রস্তুত কর।

এখন একটী ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। ময়দা মিশাও। তারপরে ইহাতে দুধ মিশাও। শেষে একটু নুন মিশাইবে। এইবারে মাংসের জোড়া শ্লাইস গুলি এই গোলা মাখিয়া ঘিয়ে বেশ লাল করিয়া ভাজ।

১২৬১। পায়রার পাই।

——:০:——

উপকরণ।—মোটা পায়রা দুটী, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, জল আধসের, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, আদা আধ তোলা, ছোট গোল গোল পেঁয়াজ ছয়টী, আলু তিনটী, বড় পেঁয়াজ একটি, ময়দা আধ কাঁচচা, তেজপাতা দুটী, ছোট এলাচ দুটী, লঙ্গ তিনটী, দারচিনি দুয়ানি-ভর, সস আধ ছটাক, ডিম দুটী, সির্কা এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—পায়রা সাফ করিয়া প্রত্যেকটা চারিটুকরা করিয়া কাট।

নৈনিতালের আলুর খোসা ছাড়াইয়া লম্বায় আধখানা করিয়া কাট। আদা চাকা কাট। ছোট পেঁয়াজ গুলি খোলা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও। বড় পেঁয়াজটী লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

একটি ডিম শক্ত সিদ্ধ করিবে। তারপরে ডিমের খোলা ছাড়াইয়া গোল চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। প্রথমে আলু ও আস্ত পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও। তারপরে এই ঘিয়ে গরম মশলা ও তেজপাতা ছাড়। ইহার সুবাস বাহির হইলে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। মিনিট

চাটুর ভিতরে পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে মাংস ছাড়। মিনিট সাত আট পরে মাংস ভাজা ভাজা হইলে একটু ময়দা দাও। লাল করিয়া জল দাও এবং নুন দাও। মিনিট দশ পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া আসিলে আলু ও পেঁয়াজ ছাড়িবে। মিনিট চার পরে সস ও সির্কা দিবে। দু এক মিনিট পরে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া তবে নামাইবে। এবারে পাইডিশে ইহা ঢালিয়া দাও। উপরে ডিমগুলি সাজাইয়া দিবে।

এখন ১২৫৩ পৃষ্ঠায় ১২৩৯ নম্বরের পাকপেষ্ট প্রস্তুত করিয়া ইহার উপরে বসাইয়া দাও। কিন্তু ১২৭৪ পৃষ্ঠায় ১২৫২ নম্বরের মুরগীর পাইয়ের মত সাজাইবে। উপরে পায়রার পা বসাইয়া সাজাইবে। তারপরে বেক করিবে।

১২৬২। আলুর পাই।

—:o:—

উপকরণ।—বাসীমাংস একপোয়া, পেঁয়াজ তিনটা, নুন প্রায় ছয় আনিভর, ঘি প্রায় এক ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকিতোলা, আধ খানা জায়ফল গুঁড়া, আলু ছয়টী, ময়দা প্রায় আধপোয়া, ডিম দুটী, মাখন আধ ছটাক, আমের চাটনী বড় চামচের এক চামচ, ভিনিগার আধ ছটাক।

প্রণালী।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস কাট। পেঁয়াজ গুলির খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ।

আলুগুলি খোসাশুদ্ধ জলে সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট কুড়ি সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আগে পেঁয়াজ গুলি লাল করিয়া উঠাও। এই ঘিয়েতেই মাংস ছাড়। মিনিট চার পাঁচ নাড়িয়া লাল কর। তার পরে ইহার উপরে আধ কাঁচ্চাটাক ময়দা ছড়াইয়া দাও। আবার মিনিট তিন নাড়াচাড়া করিয়া আধ পোয়া জল, নুন, চাটনী ও সির্কা সব একত্রে ঢালিয়া দাও। এই সময়ে পেঁয়াজ গুলিও ইহাতে ছাড়। মিনিট দুই পরে ইহাতে গোলমরিচ গুঁড়া ও জায়ফল গুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। এবারে একটি পাই ডিশে ঢালিয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও।

এখন ইহার জন্য পাফপেষ্ট প্রস্তুত কর।

সিদ্ধ আলু গুলির খোসা ছাড়াও। তারপরে ভাল করিয়া মাড়িয়া রাখ। ডিম দুটী ভাঙ্গিয়া ইহার শফেদি আলুর সহিত মাখ। তিন আনিভর নুন, ময়দা এবং মাখন টুকু ঐ আলুর সহিত মিশাও। এবারে ইহা দুইবার ভাঁজ করিয়া বেলিয়া পাই-ডিশের উপরে চাপা দিয়া দাও। ডিশের পার্শ্বে যে সব ময়দা বাড়িয়াছে সেগুলি ছুরিদিয়া কাটিয়া ইহারই উপরে সাজাইয়া দাও। এবারে ডিমের কুসুম দুটী ফেটাও। একটা পাখকে করিয়া এই পাইয়ের উপরে ভাল করিয়া লাগাইয়া দাও। তারপরে বেক কর। মিনিট কুড়ির মধ্যে বেশ লাল হইয়া গেলে নামাইবে।

১২৬৩। হ্যামের প্যাটি।

——:০:——

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস বা মুরগীর মাংস তিন ছটাক, হ্যাম দেড় পোয়া, ডিম দুটি, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, আধখানা জায়ফলগুঁড়া, আধ ছটাক মালাই, জল এক ছটাক, মাখন এক ছটাক।

প্রণালী।—ভেড়ার মাংস এবং হ্যাম প্রথমে আলাদা আলাদা কিমা কর। তারপরে আবার দুই মিশাইয়া কিমা করিবে।

একটি ডিম শক্ত সিদ্ধ করিয়া তারপরে মিহি কুচি কাট। ফ্রাই-প্যানে মাখন চড়াও। কিমা মাংস ছাড়। মিনিট দশ পনের ধরিয়া কষ। ইহার জল ইহাতেই শুকাইয়া যাইবে। তারপরে ইহাতে নুন, মালাই এবং এক ছটাক জল দিবে। খুন্তি করিয়া নাড়িয়া মাংসের সহিত ভাল করিয়া মিশাইয়া ফেল। মিনিট পাঁচ পরে ডিমগুলি গোলমরিচ গুঁড়া ও জায়ফল গুঁড়া দিয়া নামাইবে।

এবারে ভাল রকম পাফ পেষ্টের * ময়দা প্রস্তুত কর। গোল গোল প্যাটীর ছাঁচ আন।

নেচি বেলিয়া ছাঁচ ফেলিয়া মাপ। তারপরে এই চাকলীটা প্যাটি প্যানের ভিতরে বসাইয়া দিবে। এখন ঐ গাঢ়া স্থানের ভিতরে মাংসের পুর দাও। ইহার উপরে আবার নেচি বেলিয়া ছাঁচ কাটিয়া প্রথমে এক পোস্ত ঢাক। ঢাকিবার আগে চারিধারে আঙ্গুলে করিয়া জল লাগাইয়া দাও। তারপরে আঙ্গুল দিয়া চারিধারে টিপিয়া ভাল করিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দিবে। আবার ছাঁচের চারিধারের কিনারায় মাপিয়া ময়দার ফিতা কাটিয়া বসাইয়া

---

* ১২৫৫ পৃষ্ঠায় ১২৪১ নম্বরের "চর্কি দিয়া পাফপেষ্ট" দেখ।

দিবে। সব শেষে ইহার উপরে ডিমের পোঁচনা দিবে। এবারে তুন্দুলে সেঁকিয়া লইতে পার। প্রায় আধ ঘণ্টা লাগিবে।

আর তানা হইলে চর্ব্বি চড়াইয়া ভাজিবে। ঘি দিয়া ভাজিলে প্যাটির গন্ধটা ঠিক হয় না।

১২৬৪। চিংড়ীর প্যাটি।

——:o:——

উপকরণ।—কুঁচা চিংড়ী আধ সের, কাঁচালঙ্কা পাঁচ ছয়টা গোলমরিচগুঁড়া প্রায় আধ তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, ডিম তিনটি, চর্ব্বি আধসের, পেঁয়াজ দুটী, বাগানে মশলা চার পাঁচ ডাল, সরিষা তেল আধ ছটাক, ডেলা ক্ষীর আধ ছটাক।

প্রণালী।—চিংড়ী গুলির খোসা খুব ভাল করিয়া ছাড়াইয়া ফেল। ভাল করিয়া ধোও।

কাঁচালঙ্কা গুলি মিহি কুচি কাটিয়া রাখ।

পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিমা কর।

দুটী ডিম শক্ত সিদ্ধ কর। তার পরে তাহার খোলা ছাড়াইয়া ডিম দুটী মিহি কুচি করিয়া রাখ।

এবারে কড়াতে সরিষা তেল চড়াইয়া দাও। মাছ গুলি ছাড়। চার পাঁচ মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া ইহা অল্প কষিয়া লও। তার পরে শিলে পিষিয়া ফেল।

আবার কড়ায় আধ ছটাক ঘি চড়াও। ডেলা ক্ষীরটী ভাজিয়া উঠাও। তারপরে কিমা পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা ছাড়। দু তিন মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া মাছ ছাড়। মিনিট পাঁচ করিয়া তার পরে ইহাতে নুন, কাঁচালঙ্কা গোলমরিচ গুঁড়া ও ভাজা ক্ষীর হাতে করিয়া গুঁড়াইয়া দাও। শেষে ডিমের কুচি ছাড়িয়া দুই বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

তার পরে পূর্ব্বোক্ত প্যাটির ন্যায় পাফ পেষ্ট প্রস্তুত করিয়া গড়িবে। উপরে ডিমের পোচনা দিবে। তার পরে বেক করিবে।

১২৬১। চিংড়ীর পাফ।

—:o:—

উপকরণ।—কুচা চিংড়ী এক পোয়া, মাঝারি পেঁয়াজ আধ পোয়া, গুঁড়া হলুদ আধ কাঁচ্চা, নুন প্রায় সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা চারিটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—চিংড়ীর খোলা পরিষ্কার করিয়া ছাড়াইয়া রাখ।

পেঁয়াজ গুলি চাকা কাটিয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা কুচাইয়া রাখ।

একটু ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ও মাছ গুলি ছাড়। হলুদ গুঁড়া ও নুন দাও। মিনিট তিন নাড়া চাড়া করিয়া এক ছটাক জল দাও; আবার মিনিট চার নাড়া চাড়া করিয়া জল মরিয়া গেলে পর ইহাতে কাঁচালঙ্কা কুচি ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া দু তিন বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেল।

এবারে পাফ পেষ্ট প্রস্তুত কর।

নেচি বেলিয়া তাহার উপরে একটি পিরিচ উপুর করিয়া রাখ। তারপরে একটি ছুরি দিয়া চাকলিটা পিরিচের মাপে গোল করিয়া কাটিয়া ফেল। এখন ইহার এক দিকে পুর দাও। তারপরে অর্দ্ধ চন্দ্রাকারে মোড়। চারিধারে একটু জল লাগাইয়া বেশ করিয়া টিপিয়া বন্ধ করিয়া দাও। তারপরে বেক কর। ইহা চর্ব্বি দিয়া ভাজিতেও পার।

১২৬৬। গোলাচি প্যাটী।

—:o:—

প্রণালী।—হ্যামের স্যাণ্ডউইচ প্রস্তুত করিবে। তারপরে দুধ, ময়দা ও অল্প পরিমাণে শফেদা গুলিবে এখন স্যাণ্ডউইচ গুলি ইহাতে ডুবাইয়া ডুবাইয়া ঘি বা চর্ব্বিতে ভাজ।

১২৬৭। অয়েষ্টর প্যাটি।

—:o:—

উপকরণ।—কাঁচা চর্ব্বি এক পোয়া, ময়দা আধ সের, সুজি তিন ছটাক, নুন প্রায় একতোলা, জল আধসের, ডিম একটি, ঝিনুক (অয়েষ্টার) এক পোয়া, কিমা ভেড়ার মাংস দেড় পোয়া, ঘি এক

সতরটা, কাঁচালঙ্কা দুইটা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, গরমমশলারগুঁড়া সিকি তোলা, সির্কা আধ ছটাক।

প্রণালী।—কাঁচাচর্ব্বি আনিয়া প্রথমে জলে ভিজাইয়া দাও; তাহা হইলে শক্ত হইয়া যাইবে। তারপরে এই চর্ব্বি হাতে করিয়া থেসিয়া তাল পাকাইয়া রাখ। এখন এই চর্ব্বিটা বাঁহাতের উপরে রাখিয়া ছুরি দিয়া মিহি মিহি শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট। উহার যে সকল রগ (অর্থাৎ সুতার ন্যায় ছিব্‌ড়া) ছাল ইত্যাদি থাকিবে তাহা ছুরিতে আপনিই লাগিয়া যাইবে। ছুরির মুখে যতবার সেই রগাদি লাগিয়া যাইবে ততবার ছুরি সাফ্‌ করিয়া ফেলিবে। এইরূপে চর্ব্বিটা পরিষ্কার করিতে হইবে।

এখন আধসের ময়দা আন। ইহা হইতে একছটাক ময়দা গুঁড়ার জন্য রাখিয়া দাও। বাকী সাত ছটাক ময়দার সহিত তিন ছটাক সুজি আর প্রায় সিকি তোলা নুন মিশাও। তারপরে সাড়ে পাঁচ ছটাক জল দিয়া খুব চট্‌কাইয়া দশ বার মিনিট ধরিয়া থেসিয়া থেসিয়া বেশ শক্ত করিয়া মাখ। এখন দুইটী তাল করিয়া ভাগ কর। একটী ছোট ও একটী বড়। প্রথমে বড়টা বেশ গোল করিয়া বেল। উহার উপরে চর্ব্বি গোল করিয়া রাখ। তাহার উপরে ছোট তালটা বেলিয়া রাখ। এখন চর্ব্বিটা ঠিক মাঝখানে রাখিয়া উপরে নীচের ময়দা একত্রে রাখিয়া চারিধারের ময়দার মুখ ভাল করিয়া মুড়িয়া ফেল। এখন ময়দার উপরে নীচে খুস্‌কি লাগাইয়া প্রায় একহাত পরিসরে গোল করিয়া বেল। এবারে চারি পাঁচ টুক্‌রা করিয়া কাট এবং আবার একটার উপরে একটা সাজাইয়া রাখ। খুস্‌কির ছিটা দিয়া আবার বেল।

এই প্রকারে দু তিন বার বেলা হইলে পরে ময়দাটা দুই ভাগ করিয়া কাট।

একভাগ ময়দা হইতে বারটী ছাঁচের জন্য এক আঙ্গুল চওড়া এবং অর্দ্ধ সিকি ইঞ্চি পুরু ছাঁচের বেড়ের সমান করিয়া চব্বিশটী ফালি কাটিয়া রাখিবে। তার পরে ফালি কাটিয়া বাকী যে ময়দা থাকিবে; তাহা অপর অর্দ্ধ ভাগ ময়দার সহিত মিশাইয়া খুব পাতলা করিয়া বেলিবে। ইহার উপরে ছাঁচ রাখিয়া যে কয়খানা চাক্‌লি কাটিতে পার কাট। তারপরে বাকী ময়দা আবার একত্রে মিশাইয়া পাতলা করিয়া বেল। আগের মত আবার ময়দার উপরে ছাঁচ রাখিয়া চাক্‌লি কাট। সবশুদ্ধ চব্বিশখানা চাক্‌লি কাটিতে হইবে। প্রথমে একটি চাক্‌লি ছাঁচের উপরে রাখিতে হইবে; তাহার মধ্যখানে পুর রাখিয়া আবার আর একটি চাক্‌লি ইহার উপরে দিয়া ঢাকা দাও। ঢাকা দিবার সময় ইহারা চারিধারে আঙ্গুলে করিয়া জল লাগাইয়া দিতে হইবে। তারপরে অঙ্গুলি দ্বারা টিপিয়া টিপিয়া বসাইয়া দিবে। এখন ইহার উপরে চারিধারে আবার জল লাগাইয়া দুইটী করিয়া ফালি বসাইয়া দিবে। এবারে একটী ডিম গুলিয়া রাখ। একটী পালকে করিয়া প্যাটীর উপরে ডিমের [পোচ্‌]না দাও। তাহা হইলে বেক করিবার পরে বেশ লাল হইবে। বেক করিতে প্রায় আধ ঘণ্টা অথবা তিন কোয়ার্টার সময় লাগিবে।

প্যাট্টীরপুর।—চারিটা পেঁয়াজ, পার্শ্লি ও কাঁচালঙ্কা একত্রে কিমা করিয়া রাখ। ঝিনুকের উপরের খোলা ছাড়াইয়া কেবল শাঁসটা লও। ধুইয়া রাখ। এবারে আধছটাক ঘি চড়াইয়া এগুলি ছাড়;

মিনিট সাত আট ধরিয়া কষ। ইহার জলটা মরিয়া গেলে পর নামাইয়া অতি মিহি কিমা করিয়া লইবে।

আবার আধ ছটাক ঘি চড়াও। কিমা মসলা ছাড়; মিনিট চার নাড়াচাড়া করিয়া ভেড়ার কিমা মাংস ছাড়। মিনিট সাত পরে ইহা অল্পকষা হইয়া আসিলে পর ঝিনুকের কিমামাংস ছাড়িবে অমনি নুন দিবে। আরো সাত আট মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া মাংস চারিধারে সরাইয়া দিয়া মাঝখানে আধ কাঁচ্চাটাক ময়দা দাও নাড়িয়া নাড়িয়া ময়দা লাল কর। তারপরে আধ পোয়াটাক জল দাও। মিনিট দুই পরে ইহার উপরে সিকিকাঁচ্চা গোলমরিচগুঁড়া ও গরম মসলার গুঁড়া দুয়ানি ভর ছড়াইয়া দিবে। এখন ইহাতে এক কাঁচ্চা সির্কা ও সস এক কাঁচ্চা দিবে। বেশ রসা-রসা থাকিতে নামাইবে।

দ্বাত্রিংশ অধ্যায়।

১২৬৮। মুরগীরকারী।

—:০:—

উপকরণ।—একটী মুরগী, আলু আটটী, ঘি এক ছটাক, হলুদ এক গিরা, শুক্নালঙ্কা তিনটা, নুন প্রায় আধ তোলা, দই আধ পোয়া, পেঁয়াজ দুইটী, জল আধসের।

প্রণালী।—মুরগী আট বা দশ টুকরা করিয়া কাট এবং ধুইয়া রাখ। আলুর খোলা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট। পেঁয়াজগুলি লম্বা কুচি কাট। হলুদ শুক্নালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। মাংস ছাড়। নুন, দই, হলুদ ও লঙ্কাবাঁটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। খুন্তি করিয়া নাড়িয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দিবে। মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে। তারপরে মাংসের যে জল বাহির হইবে তাহা আবার ইহাতেই শুকাইয়া গেলে পর, এবং মসলাগুলা হাঁড়ির গায়ে লাল হইয়া লাগিয়া গেলে, তারপরে একটু একটু জলের ছিটা দিয়া নাড়িতে থাকিবে। মাংস ঘি ছাড়িলে পর একেবারে জল দিবে এবং আলু দিবে। মিনিট দশ পনের পরে আলু ও মাংস ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। ইচ্ছামত এই সময়ে ইহাতে একটু তেঁতুল গুলিয়া অথবা দু চার চির কাঁচা আমও দিতে পার।

১২৬৯। রামতা।

———:০:———

উপকরণ।—ঘি-ওলা চিংড়ী ছয়টা, দই আধ পোয়া, পেঁয়াজ তিনটী; আদা আধ তোলা, হলুদ এক গিরা, শুষ্কালঙ্কা একটি, জীরামরিচ সিকি তোলা, বড় আলু দুটী, ঘি আধ ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—চিংড়ীমাছের পোষাক ছাড়াইয়া ফেল। কেবল মাথার পাগড়ি থাকিবে। মাছগুলি ধুইয়া রাখ।

পেঁয়াজ, আদা, হলুদ, শুষ্কালঙ্কা, জীরামরিচ সব আলাদা আলাদা করিয়া পিষিয়া রাখ।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া কুচি কাট।

এবারে হাঁড়ি চড়াইয়া ঘি দাও। আলুগুলি ভাল করিয়া কষিয়া উঠাও। ইহাতেই যেন এক রকম সিদ্ধ হইয়া যায়। এবারে বাকী ঘিয়ে চিংড়ী মাছ ছাড়। মাছ লাল হইয়া আসিলে নামাইয়া ছুরি দিয়া চাকা চাকা করিয়া কাটিবে। মুড়াগুলি আস্ত থাকিবে। তারপরে এই ঘিয়েতেই বাঁটা মশলাগুলি ছাড়। প্রায় পাঁচ সাত মিনিট ধরিয়া লাল কর; তারপরে ইহাতে দই ঢালিয়া দাও। ইহার সহিত দইও বেশ লাল হইয়া গেলে মাছ এবং আলুগুলি দিবে। এই সময় নুন দাও। তারপরে বেশ ভাজা কারীর মত হইলে নামাইবে।

———

১২৭০। দোমাছাকারী।

——:০:——

উপকরণ।—সরিষা তেল এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা বড় বাগদাচিংড়ী দশটা, আলু আটটী, পটোল দুটী, তপসী মাছ দশটী, করঞ্চা দশটী, হলুদ দেড়গিরা, শুক্নালঙ্কা তিনটা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, জল আধ সের।

প্রণালী।—বাগদাচিংড়ীর মুড়া ও ল্যাজার খোসা রাখিয়া দিবে। পায়ের খোলা ছাড়াইয়া ফেলিবে। তপসীমাছের শুঁয়ো কাটিয়া আস্ত রাখিয়া দিবে। বেশ ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। পটোল লম্বায় চিরিয়া তারপরে আড়ে চারখানা করিয়া কাট। করোঞ্চাগুলি চিরিয়া বিচি বাহির করিয়া রাখ।

আধ ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। হলুদ, লঙ্কা, বাকী এক ছটাক পেঁয়াজ পিষিয়া একত্রে রাখ।

এবারে তেল চড়াও। মিনিট তিন পরে তেল হইয়া গেলে ইহাতে কুচান পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ আধ ভাজা হইলে চিংড়ীমাছে বাঁটামশলা মাখিয়া এই ঘিয়ে ছাড়। বাসনটা এক ছটাক জল দিয়া ধুইয়া সেই জলটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। মিনিট সাত আট ইহা কষিলে পর আলু ও পটোল ছাড়। আরো মিনিট তিন কষিয়া তারপরে সাত ছটাক জল দাও। এই সময়ে নুনও দাও। মিনিট দশ পনের পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে তপসীমাছগুলি

এবং করঞ্চা দিবে। তারপরে আরো মিনিট পাঁচ সাত পরে নাগাইয়া ফেলিবে।

ভোজনবিধি।—ইহা গরম ভাতের সহিত খাইতে ভাল।

১২৭১। ইসাকু।

—:০:—

উপকরণ।—বড় বাগদাচিংড়ী বারটা, বড় বেগুণ আধখানা, আলু দশটা, তেল এক ছটাক, পেঁয়াজ চারিটী, হলুদ বড় এক গিরা, ধনে প্রায় আধ তোলা, জীরামরিচ বাঁটা আধ তোলা, শুক্নালঙ্কা দুটী, জল এক পোয়া, নুন প্রায় ছয় আনি ভর।

প্রণালী।—চিংড়ী খোলা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ এবং ধুইয়া ফেল।

আলুগুলি লম্বায় আধখানা করিয়া কাট। বেগুণের খোসা ছাড়াইয়া মোটা আধ-চাকা করিয়া কাট।

পেঁয়াজগুলি চাকা কাটিয়া রাখ। হলুদ, ধনে, জীরামরিচ, শুক্নালঙ্কা সব পিষিয়া একত্রে রাখ।

এবারে তেল চড়াও। পেঁয়াজগুলি ছাড়। পেঁয়াজগুলি আধ ভাজা হইলে পর বাঁটা মশলা ছাড়। প্রথমে প্রায় দশ বার মিনিট জলের ছিটা দিয়া দিয়া বেশ লাল করিয়া কষ। তারপরে ইহাতে মাছ ও তরকারী ছাড়িয়া মিনিট দু তিন নাড়া চাড়া করিয়া প্রায় দেড় পোয়া জল দিবে, অমনি নুন দিবে। ঢাকা দাও। যদি আলু

সিদ্ধ না হইয়াছে দেখ আরো এক পোয়া কি আধ পোয়া জল দিবে। মিনিট সাত আট পরে জলটা মরিয়া আসিলে এবং বেশ মাখ মাখ হইলে নামাইবে।

১২৭২। শাকিলা।

—:o:—

উপকরণ।—ছোলার ডাল আধ পোয়া, লাল শাক এক আঁটি, চিংড়ী এক কুড়ি, সরিষা তেল আড়াই ছটাক, তেজপাতা একটা, শুক্নালঙ্কা চারিটী, হলুদ এক গিরা, পেঁয়াজ পাঁচটী, নুন দশ আনি ভর, তেঁতুল দু ছড়া, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—ছোলার ডালগুলি জলে ভিজাইয়া দাও। প্রায় দেড় ঘণ্টা পরে ডালগুলি বাঁটিয়া রাখ।

দুটী পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখিবে। তিনটী লঙ্কা পিষিয়া রাখ। তিনটী পেঁয়াজ ও হলুদ পিষিয়া রাখ।

চিংড়ীমাছগুলি বাছিয়া ধুইয়া আস্ত রাখিবে।

লালশাকগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

এবারে ডালবাঁটা ফেটাইয়া লও। ইহাতে একটু নুন, একটু লঙ্কাবাঁটা ও পেঁয়াজ কুচি মিশাইয়া আর একবার ফেটাইবে।

কড়াতে আধ পোয়া তেল চড়াও। তেল হইলে পর হাতে করিয়া এই বাঁটা ডাল টোপ টোপ করিয়া ফুলুরির ন্যায় তেলে ফেল। তারপরে ঈষৎ

ছাঁকিয়া তুলিবে। যে তেল বাকী থাকিবে আলাদা ঢালিয়া রাখিবে।

হাঁড়িতে আধ ছটাক তেল চড়াও। হলুদ, পেঁয়াজ ও শুক্না-লঙ্কাবাঁটা ইহাতে ছাড়। দু একবার মশলা নাড়িয়া চিংড়ীমাছগুলি ইহাতে ছাড় অমনি নুন দাও। প্রায় মিনিট সাত ধরিয়া ইহা কষিয়া লাল কর। কষা হইলে পর ইহাতে শাক ছাড়। শাকের জল বাহির হইলে পর বড়াগুলি দাও। মিনিট দশ পরে আধ পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। তারপরে বেশ থক্‌থকে হইয়া ঘন হইলেই নামাইয়া ফেলিবে।

১২৭৩। দোহেবু।

—:o:—

উপকরণ।—বেশ ঘি-ওলা বাগ্দা চিংড়ী বারটী, দই এক পোয়া, পেঁয়াজ তিনটী, আদা আধ তোলা, আলু ছয়টী, ঘি আধ ছটাক, ছোটএলাচ দুটী, লঙ্গ চারি পাঁচটী, দারচিনি সিকি তোলা, জল প্রায় তিন ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা চারিটী।

প্রণালী।—বেশ ঘি-ওলা দেখিয়া চিংড়ীমাছ আনিবে। ইহার শুঁয়াদি বাছিয়া ধোও। তারপরে ছুরি দিয়া চাকা কাট। পেঁয়াজ ও আদা পিষিয়া রাখ। আলুগুলি কুচাইয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। বাঁটা মশলা ছাড়। মিনিট তিন কষিয়া মাছ ও আলু ছাড়। আবার কষিতে থাক। মিনিট পাঁচ পরে

গরমমশলাগুলি নুন এবং জল দিয়া ঢাকিয়া দাও। প্রায় আট দশ মিনিট পরে আলুগুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে দই ঢালিয়া দিবে। তিন চারিটী কাঁচালঙ্কা ভাঙ্গিয়া ইহাতে ফেল। মিনিট তিন চার পরে নামাইবে। ইহা বেশী ফুটিতে দিবে না তাহা হইলে ছানা হইয়া যাইবে।

১২৭৪। শাক চিংড়ী।

—:o:—

উপকরণ।—কুচাচিংড়ী আধ পোয়া, সরিষা তেল দুই ছটাক, হলুদ আধ গিরা, পেঁয়াজ দুটী, শুক্নালঙ্কা তিনটী, নটেশাক এক পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা তিনটা।

প্রণালী।—শাকগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

চিংড়ীগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। হলুদ, পেঁয়াজ, শুক্নালঙ্কা পিষিয়া রাখ।

তেল চড়াও। চিংড়ীমাছে বাঁটামশলা মাখিয়া তেলে ছাড়। প্রায় পাঁচ সাত মিনিট কষা হইলে পর শাক ছাড়। নুন ও কাঁচালঙ্কা ভাঙ্গিয়া দাও। শাকের জল বাহির হইয়া আবার যখন এই জল শুকাইয়া যাইবে তখন খুন্তি দিয়া ক্রমাগত নাড়া চাড়া করিবে। বেশ রসা-রসা থাকিতে থাকিতেই নামাইবে। শাকের তরকারী একটু ঝাল ঝাল হইলেই মুখ রোচক হয়।

১২৭৫। কাঁচা আম দিয়া মটন কারী।

—:০:—

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস এক সের, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা প্রায় পোন তোলা, ঘি আধ ছটাক, আলু আটটী, জল তিন পোয়া, কাঁচা আম দুটী, পটোল ছয়টী, বড় এক গিরা হলুদ, শুষ্কালঙ্কা তিনটা, দই আধ পোয়া, নুন প্রায় এক তোলা।

প্রণালী—মাংস ডুমো ডুমো করিয়া কাট। পেঁয়াজ, আদা, শুষ্কালঙ্কা ও হলুদ পিষিয়া রাখ।

আলুগুলি আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। পটোলের খোলা ছাড়াইয়া আড়ে দুখানা করিয়া কাট। কাঁচা আম দুটী ফালি কাটিয়া রাখ।

মাংসে বাঁটামশলা ঘি, নুন, দই সব একত্রে মাখিয়া হাঁড়িতে ঢালিয়া উনানে চড়াইয়া দাও। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দিবে। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে মাংসটা ভাল করিয়া কষা হইলে পর তিন পোয়া জল দাও। আরো দশ মিনিট পরে আলু দিবে। মিনিট দশ পনের পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে আম ও পটোল দিবে। আরো আট মিনিট পরে হাঁড়ি নামাইবে। প্রায় দেড় পোয়া আন্দাজ ঝোল থাকিবে।

১২৭৬। দোপেঁয়াজা।

——:o:——

উপকরণ।—মটন আধ সের, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ আটটী, হলুদ আধ তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, জল সাড়ে তিন পোয়া, আলু সাতটী, কাসুন্দি এক কাঁচ্চা, ধনে সিকি তোলা, জীরা এবং গোলমরিচ মিশাইয়া সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া, শুষ্কালঙ্কা চারিটী।

প্রণালী।—মটন আনিয়া ছোট ছোট খণ্ড কাট। আদা, পাঁচটী পেঁয়াজ হলুদ ও লঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ। আলুগুলির খোসা ছাড়াইয়া এক একটা আলু তিন টুকরা করিয়া বানাও।

এক ছটাক জলে কাসুন্দি গুলিয়া রাখ। ধনে জীরা গোলমরিচ কাঠখোলায় চমকাইয়া গুঁড়া করিয়া রাখ। তিনটী পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আগে পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও। তারপরে মাংসেতে বাঁটা মশলা ও নুন মাখিয়া ছাড়। হাঁড়ির মুখ ঢাক। মিনিট পনর পরে ইহার জল ইহাতেই শুকাইয়া গেলে বেশ লাল করিয়া কষিয়া তারপরে প্রায় আধসের জল দিবে। মিনিট পনের পরে মাংস প্রায় সিদ্ধ হইয়া আসিলে আলু দিবে। আরো এক পোয়া জল দাও। আরো পনের মিনিট পরে আলু ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে কাসুন্দি গোলা দিবে। তারপরে ঐ ভাজামসলা প্রায় আধ পোয়া জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। হাতা করিয়া নাড়িয়া দাও। একবার হুবার নাড়িয়া বেশ মাখ-মাখ হইলে

নামাইবে এবং ভাজা পেঁয়াজ হাতে করিয়া গুঁড়াইয়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে।

ভোজান বিধি।—ইহা পোলাও রুটী ইত্যাদির সহিত খাইতে ভাল।

১২৭৭। কোর্ম্মা কারী।

—:o:—

উপকরণ।—মাংস আধ সের, দই এক ছটাক, ছোট পেঁয়াজ ষোলটা, আদা এক তোলা, ঘি এক ছটাক, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, শুক্নালঙ্কা পাঁচটা, পোস্তদানা সিকি তোলা।

প্রণালী।—মাংস বেশ ডুমা ডুমা করিয়া কাট। সাতটা পেঁয়াজ, আদা আর শুক্নালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ।

এখন মাংসে দই নুন ও বাঁটামসলা মাখিয়া রাখ। হাঁড়িতে রাখিয়া উনানে চড়াও। ইহার জল ইহাতে মরিয়া গেলে কুচান পেঁয়াজগুলি ইহাতে ঢালিয়া দাও। তারপরে ক্রমে লাল হইয়া কাইগুলা হাঁড়ির গায়ে লাগিয়া গেলে পর আধ পোয়াটাক জল দাও। এবং খুন্তি করিয়া কাইগুলা চারিধার হইতে লইয়া জলে গুলিয়া দাও। এবারে হাঁড়ি নরম আঁচে বসাও। যখন এই জলটা মরিয়া যাইবে এবং মাংস খুব নরম হইয়া যাইবে এবং ঘিয়ের উপরে থাকিবে তখন হাঁড়ি নামাইবে।

১২৭৮। মুগের ডালকারী।

——:০:——

উপকরণ।—মুগেরডাল এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, একগিরা আদা, হলুদ একগিরা, পেঁয়াজ চারিটা, শুক্নালঙ্কা দুইটা, গরমজল তিনপোয়া, বাগ্দাচিংড়ী দশটা (গল্দা হইলে দুইটা), লঙ্গ চারিটা, ছোটএলাচ দুইটী, দারচিনি সিকিতোলা, তেজপাতা দুইখানা, নুন প্রায় দশ আনিভর।

প্রণালী।—প্রথমে মুগের ডালগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখিবে। মাছ গুলি বাছিয়া ধুইয়া আলাদা রাখ। গলদাচিংড়ী হইলে মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া রাখিবে। হলুদ, লঙ্কা, পেঁয়াজ ও আদা পিষিয়া রাখিবে।

একটী হাঁড়ি করিয়া গরম জল চড়াইয়া দাও। জল গরম হইলে চিংড়ী মাছগুলি ইহাতে ছাড় । মিনিট আটের মধ্যে মাছ সিদ্ধ হইয়া যাইবে। মাছসিদ্ধ হইয়া গেলে জল হইতে মাছগুলি ছাঁকিয়া লইয়া আলাদা রাখ। কিন্তু এই জলটা ফেলিবে না আলাদা রাখিয়া দাও।

এইবারে হাঁড়ি চড়াও। ঘি দাও। তেজপাতা ও গরমমশলা-গুলি ছাড়। বেশ খোস্বো বাহির হইলে বাঁটা মশলা ও চিংড়ী মাছগুলি ছাড়। দু এক বার কষিয়া ডালগুলি ইহাতে ছাড়। কষিতে থাক। লাগিয়া যাইতেছে দেখিলে মাছ সিদ্ধ জল হইতে দু এক বার অল্প অল্প জল আছড়া দিয়া কষিবে। তারপরে সব জলটা ইহাতে ঢালিয়া

দিবে। ডাল যেন বেশী ভাজা ভাজা হইয়া না যায় তাহা হইলে সিদ্ধ হইবে না। এবারে নুন দাও। নরম আঁচে হাঁড়ি চড়াইয়া রাখ। হাঁড়ির মুখ ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দাও। মাঝে মাঝে এক একবার নাড়িয়া দিবে। ক্রমে জল মরিয়া পাঁচ ছটাক আন্দাজ থাকিলে নামাইবে। প্রায় তিন কোয়ার্টার সময় লাগিবে।

১২৭৯। ইলিশ মাছের কারী।

——:০:——

উপকরণ।—বড় বড় এগার টুকরা ইলিশ মাছ, বড় একগিরা হলুদ, শুক্নালঙ্কা দুইটী, সরিষা তেল আধপোয়া, বড় পেঁয়াজ দুইটী, আলু আটটি, বড় বেগুন দেড়টা, জল পাঁচ ছটাক, নুন আধতোলা।

প্রণালী।—লঙ্কা এবং হলুদ বাঁটিয়া রাখ। ইলিশ মাছ গুলিতে একটু বাঁটা হলুদ ও নুন মাখিয়া রাখ। পেঁয়াজ দুটী লম্বা কুচি কাট। আলু ও বেগুণ ডুমা ডুমা কাটিয়া রাখ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও। তেলের ধোঁয়া বাহির হইলে মাছ ছাড়িয়া দাও। অল্প কষিয়া মাছগুলি উঠাইয়া রাখ।

আধ ছটাক থানেক তেল ঢালিয়া রাখ। বাকী তেলে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। পেঁয়াজগুলি আধ ভাজা হইলে বাঁটা মশলা ও আধ ছটাক জল দাও। এই জল মরিয়া গেলে আবার এক ছটাক জল দিতে হইবে। সাত আট মিনিট ধরিয়া মশলা কষ। তারপরে

ইহাতে আলু ও বেগুণ ছাড়। দু চারি বার নাড়িয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। অমনি নুন দাও। মাঝে মাঝে হাঁড়ির ঢাকনা খুলিয়া হাতা দিয়া নাড়িয়া দিবে। প্রায় মিনিট পাঁচ পরে তিন ছটাক জল দিবে। প্রায় দশ পনের মিনিট পরে যখন দেখিবে আলু প্রায় সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে তখন মাছ গুলি ইহাতে ছাড়িবে। আরো মিনিট আট সিদ্ধ হইলে তবে নামাইবে।

১২৮০। তেঁতুল দিয়া ভেটকী মাছের কারী।

—:o:—

উপকরণ।—ভেটকী মাছ আধসের, তেঁতুল তিন কাঁচ্চা, জীরা আধ তোলা, হলুদ বড় এক গিরা, শুক্লালঙ্কা দুটী, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ চারিটী, তেজপাতা দু খানা, নুন প্রায় এক তোলা, তেল আধ পোয়া, আলু চারিটী, পটোল তিনটী, বরবটী দু ছড়া, কাঁচালঙ্কা দু তিনটী।

প্রণালী।—ভেটকী মাছ মুড়া শুদ্ধ ধরিয়া যোল খানা করিয়া বানাও। পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল।

তিন কাচ্চা তেঁতুল এক পোয়া জলে গুলিয়া ছিব্‌ড়া গুলি ফেলিয়া দাও।

জীরা, হলুদ, লঙ্কা, আদা ও দুখানা তেজপাতা পিষিয়া রাখ।

আলু ও পটোল আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখ। বরবটী এক আঙ্গুল সমান লম্বা করিয়া কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে আধ পোয়া তেল চড়াও। তেলে প্রথমে এক চুটকি নুন ফেলিয়া দাও। তারপরে ফেনা সব মরিয়া গিয়া তেল বেশ হইয়া আসিলে পেষা মশলা ইহাতে ছাড়। কষিতে কষিতে হলুদের গন্ধ একেবারে চলিয়া গিয়া জীরার ঝাল গন্ধ বাহির হইলে সেই সময় তেঁতুলের জল দিয়া দিয়া কষিতে থাকিবে। সব জলটা এই প্রকারে ইহাতে খাওয়াইতে হইবে। তারপরে ইহাতে ফেনা হইয়া আবার ক্রমে যখন ফেনা মরিয়া যাইবে মাছ ছাড়িবে। অল্প নুন দাও। যেই মাছ বেশ কষা হইয়া যাইবে উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে আলু ও পটোল ছাড়িবে। মিনিট তিন চারি নাড়া চাড়া করিয়া দুই পোয়া জল দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। মিনিট সাত আটের ভিতরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে বরবটি গুলি ছাড়িবে। এখন তরকারী বুঝিয়া বাকী নুন টুকু দাও। তারপরে কষা মাছ গুলি ইহাতে আবার ছাড়। কাঁচালঙ্কা ভাঙ্গিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। তিন ছটাক আন্দাজ ঝোল রাখিয়া নামাইবে।

যদি আর একটু টক করিতে চাহ তাহা হইলে আধ কাঁচ্চাটাক তেঁতুল দেড় ছটাক আন্দাজ জলে গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। ফুটিয়া ইহার জল একটু মরিলেই নামাইবে।

১২৮১। চিংড়ীর ফতেনা।

——:০:——

উপকরণ।—লাফান চিংড়ী দশগণ্ডা, ছোট পেঁয়াজ চারিটা, আদা আধ গিরা, কাঁচালঙ্কা তিনটা, দই আধ পোয়া, লুন প্রায় তিন আনি ভর, জায়ফল সিকি তোলা, লঙ্গ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটি, একটি নেবুর রস বা আধ ছটাক ভিনিগার।

প্রণালী।—চিংড়ী গুলি আধ কাঁচ্চা তেলে সাঁতলাইয়া লও অথবা জলে ভাপাইয়া লও। এখন পরিষ্কার করিয়া ইহার খোলা ছড়াইয়া ফেল। পেঁয়াজ পাতলা চাকা কাট। আদা মিহি করিয়া কুচাও। কাঁচালঙ্কা কয়টী ও মিহি কুচি কাট।

জায়ফল, লঙ্গ, দারচিনি ও ছোট এলাচ ফাঁকি করিয়া রাখ।

একটি পাথর বাটী অথবা কাচের পাত্রে দই ঢাল। তাহাতে মাছগুলি ছাড়িয়া হাত দিয়া আধ-ভাঙ্গা করিয়া দইয়ের সহিত মাখ। লুন, আদাকুচি, পেঁয়াজ চাকা, কাঁচালঙ্কা কুচি ইহার সহিত মিশাও। তারপরে নেবুর রস দাও। সব উপরে গরম মশলা গুঁড়া ছড়াইয়া দাও।

ভোজন বিধি।—ইহা খিচুরি, রুটী, লুচি, কচুরি ইত্যাদির সহিত খাইতে দেওয়া যায়।

১২৮২। কচ্ছপের কারী।

——:০:——

উপকরণ।—কচ্ছপের মাংস এক সের, ঘি আড়াই ছটাক, নুন প্রায় এক তোলা, দই এক পোয়া, তেজপাতা চারি খানা, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ দশটা, রসুন তিন কোয়া, হলুদ একগিরা, ধনে আধ তোলা, চিনি আধ তোলা, জায়ফল আধ খানা, ছোট এলাচ চারিটা, দারচিনি আধ তোলা, নেবু দুইটা, দুধ এক কাঁচ্চা, জাফরান চার রতি, শুক্নালঙ্কা দুটী।

প্রণালী।—মাংস ডুমো কাট। পরিষ্কার করিয়া ধোও।

আদা, পেঁয়াজ, রসুন, হলুদ, ধনে, শুক্নালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ। বাকী চারিটা পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

জায়ফল, ছোটএলাচ এবং দারচিনি গুঁড়া করিয়া রাখ।

দুধে জায়ফল টুকু ভিজাইয়া রাখ।

একছটাক ঘি চড়াও। ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে মাংস ছাড়িবে। দু একবার নাড়িয়া সিকি তোলাটাক নুন দিবে। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাও। দেখিবে একহাঁড়ি জল বাহির হইয়াছে। প্রায় কুড়ি মিনিট পরে ক্রমে ঐ জল ঐ মাংসেতেই মরিয়া যাইবে। তার পরে ঐ ঘিয়েতেই মাংসটা ভাজা ভাজা করিয়া কষ। ভাজা মাংসের মত গন্ধ বাহির হইলে নামাইবে।

দই, চারিখানা তেজপাতা, বাঁটা মশলা, চিনি, একছটাক ঘি সব মাংসের উপরে ঢালিয়া দাও। ইচ্ছা হয়তো আলু সিদ্ধ করিয়া তার

পরে ঘিয়ে ভাজিয়া ইহার সঙ্গে ও দিতে পার। মাংসের জল মরিয়া গেলে তবে নামাইবে।

এবারে একটী হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজকুচি গুলি ভাজ। এখন এই ঘি-শুদ্ধ পেঁয়াজ ভাজা গরম মাংসের উপরে ঢালিয়া দাও। ইহার উপরে নেবুর রস জাফরান-গোলা ও গরম মশলার গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে। তারপরে একবার মিনিট তিনের জন্য ফুটাইয়া লইবে।

১২৮৩। কচ্ছপের কারী।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

—:o:—

প্রণালী।—কচ্ছপের মাংসের ভেড়া বা পাঁঠার মাংসের ন্যায় যে কোন রকম কারী বা কালিয়া রাঁধিতে পারা যায়।

১২৮৪। চিংড়ী মাছের ছেঁচকী।

—:o:—

উপকরণ।—তেল একছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, চিংড়ীমাছ নয়টা, হলুদ দুগিরা, লঙ্কা দুইটা, রসুন দুই কোয়া, নুন প্রায় ছয় আনি ভর,

জল সাড়ে চারি ছটাক, আলু চারিটী, কাঁচা দিশি আমড়া ছয়ফালি, পটোল তিনটা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ চাকা চাকা কাট।

রসুন হলুদ লঙ্কা পিষিয়া রাখ। এই মশলা মাছে মাখ। আলু ও পটোল চারখানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

তেল চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়, তিন মিনিট ভাজিয়া মশলা-শুদ্ধ মাছ ছাড় এবং নুন দাও। পাঁচ মিনিট কষিয়া মাছ বেশ ভাজা ভাজা কর। মশলার রং ঘোর লাল্‌চে হইয়া আসিলে আলু ও পটোল ছাড়। ঢাকা দাও আবার এক মিনিট পরে ঢাকা খুলিয়া নাড়। তার পরে আধছটাক জল দিয়া মশলা কষ। তরকারী ছাড়িবার পর আরো পাঁচ মিনিট কষিতে হইবে তার পরে এক পোয়া জল দিবে। আট দশ মিনিট পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে আমড়া দাও। আবার মিনিট তিন ফুটিয়া তেলের উপরে থাকিলে নামাইবে।

১২৮৫। পাঁটার কারী।

——:o:——

উপকরণ।—কচি পাঁটা আধ সের, পেঁয়াজ আধ পোয়া, জল তিন পোয়া, তেজ পাতা দুই খানা, হলুদ এক গিরা, আদা এক তোলা, ধনে আধ তোলা, শুক্না লঙ্কা দুটী, ডেলা ক্ষীর আধ ছটাক, দই এক ছটাক, নুন দশ আনি ভর, দারচিনি আধ তোলা।

প্রণালী।—কচি দেখিয়া পাঁটার মাংস আনিয়া বড় বড় ডুমা করিয়া বানাও। ধুইয়া তিন পোয়া জল দিয়া এক খানি তেজপাতা আর গরম মশলা গুলি এবং একটি পেঁয়াজ কুচাইয়া দিয়া মন্দাঁচে সিদ্ধ করিতে চড়াও।

পেঁয়াজ ধনে হলুদ আদা এবং শুক্‌লাঙ্কা পিষিয়া রাখ। প্রায় পঁয়ত্রিশ মিনিট সিদ্ধ হইলে পর মাংস এবং ইহার যুষ আলাদা করিয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। ঘিয়ের ধোঁয়া উঠিলে ডেলা ক্ষীরটা প্রথমে লাল্‌চে রং করিয়া ভাজ। ক্ষীরের রং লাল্‌চে হইয়া আসিলেই ঘি হইতে উঠাইয়া রাখিবে। এই ঘিয়েতেই মশলা ছাড়। দুতিন মিনিট মশলা নাড়িয়া যখন দেখিবে হাঁড়ির গায়ে লাগিয়া যাইতেছে, তখন মেওয়া হাতে করিয়া গুঁড়াইয়া ইহাতে দাও। খুন্তি দিয়া মশলাটা ভাল করিয়া নাড়িবে, তারপরে মাংস দিবে। মশলার সহিত মাংসটা মাখ মাখ হইলে পর দই ও নুন দিবে। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। প্রায় মিনিট সাত পরে দইয়ের জল মরিয়া গিয়া বেশ ভাজা ভাজা ধরণের হইলে পূর্ব্বের যুষটা ইহাতে ঢালিয়া ঢাকিয়া দাও। ঐ জল টুকু মরিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইয়া রাখিবে।

১২৮৬। মটনের বুন্দালু।

——:o:——

উপকরণ।—মটন দেড় পোয়া, ঘি পাঁচ কাঁচ্চা, সির্কা আধ পোয়া, নুন পোন তোলা, হলুদ দুগিরা, ওজনে আধ তোলা, জীরা আড়াই আনি, ধনে আড়াই আনি, গোলমরিচ আড়াই আনি, শুক্‌নালঙ্কা চারিটা, রসুন সিকি তোলা, আদা দেড় তোলা, দই এক ছটাক, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—মটন ডুমা ডুমা করিয়া কাট। একবার ধুইয়া লও।

হলুদ, লঙ্কা, আদা ও রসুন একত্রে পিষিয়া রাখ। জীরা, ধনে, এবং গোলমরিচ কাঠ খোলায় চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখ।

মাংসতে ঘি, দই, নুন এবং পেষা মশলা আর সির্কা মাখিয়া চড়াও। প্রায় মিনিট পনের পরে ইহার জল মরিয়া গেলে ভাজা মশলা গুঁড়া দাও। প্রায় মিনিট দশ বেশ লাল করিয়া কষ। তার পরে মাংস সিদ্ধ হইবার মত প্রায় আধ সের জল দিবে। এই জল মরিয়া গিয়া ঘিয়ের উপরে মাংস ভাসিতে থাকিলে নামাইবে। সবশুদ্ধ প্রায় তিন কোয়ার্টার সময় লাগিবে।

১২৮৭। হুশনিকারী।

——:o:——

উপকরণ।—ছাগল বা ভেড়ার মাংস এক পোয়া, মাঝারি ধরণের পাটনাই পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা এক ছটাক, শুক্‌নালঙ্কা দুইটা,

দই এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, জল প্রায় আধ সের।

প্রণালী।—মাংস আনিয়া ছোট অথচ ডুমা ডুমা করিয়া কাট। ধুইয়া রাখ। পেঁয়াজের ভিতর হইতে এক সমান গোল দেখিয়া পেঁয়াজ লও, তাহা না হইলে সাজাইবার সময় ছোট বড় দেখাইবে। প্রায় দেড় ছটাক পেঁয়াজ লইয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া একটু পুরু পুরু করিয়া চাকা কাটিয়া রাখ। আদার খোসা ছাড়াও তারপরে পেঁয়াজের অপেক্ষা পাতলা করিয়া চাকা কাট। কারণ আদা তো আর গলিয়া যাইবে না। গড়ে এক একটা কাঠির জন্য চারি টুকরা মাংস চারি চাকা পেঁয়াজ এবং পাঁচ চাকা আদা এই হিসাবে গুণিয়া রাখিবে। আদার চাকা কাটিবার পূর্ব্বে আদার খোসা ছাড়াইয়া তারপরে আবার ইহার গা চাঁচিয়া সমান করিয়া লইতে হইবে। এই চাঁচা আদা আধ ছটাক, পেঁয়াজ এবং দুইটা শুক্নালঙ্কা পিষিয়া আলাদা রাখ। মাংসের সহিত বাঁটা মশলা, দই, নুন, ঘি, সব একত্রে মাখিয়া দু তিন ঘণ্টা ভিজিতে দাও। ইচ্ছামত আবার না ভিজাইয়া রাখিয়া তখনি ও রাঁধিতে পার।

এক বিঘৎ সমান লম্বা করিয়া ছয়টী চেয়ারি কাঠি সরু সরু করিয়া চাঁচিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে এই মশলা-মাখা মাংস ঢালিয়া উনানে চড়াও। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাও। মাংসের জল বাহির হইয়া ক্রমে এই জল আবার ইহাতেই শুকাইয়া গিয়া মিনিট পনের পরে ঘিয়ের উপরে থাকিলে এবং এই সঙ্গে মাংসের রং লাল হইয়া আসিয়াছে দেখিলে নামাইবে।

এইবারে কাঠি সাজাও। একটি কাঠি লইয়া প্রথমে এক টুকরা মাংস তার পরে এক চাকা আদা, তার পরে এক চাকা পেঁয়াজ আবার মাংস ইহার পরে আদা চাকা তার পরে পেঁয়াজ এই নিয়মে আর এক বার দাও। সবশেষে একটি মাংস দিবে। এই প্রকারে সব কাঠিগুলিতে দিবে। তাহা হইলেই গড়ে প্রতি কাঠিতে চারি টুকরা মাংস তিন চাকা আদা এবং তিন চাকা পেঁয়াজ বসিবে।

হাঁড়িতে মাংসের যে অবশিষ্ট ঘি আছে তাহারই উপরে সাজান কাঠিগুলি বসাইয়া দাও। আর যে মাংস, আদা, ও পেঁয়াজ বাকী থাকিবে সে গুলি ও হাঁড়িতে ঢালিয়া দিবে। এই সঙ্গে এক পোয়া-টাক জল দাও। এই জল মরিয়া গেলে মাংস টিপিয়া দেখিবে যদি মাংস সিদ্ধ থাকিতে দেরী থাকে তো আবার এক পোয়া জল ইহাতে ঢালিয়া দিয়া দমে বসাইয়া দিবে। জল মরিয়া ঘি বাহির হইয়া পড়িলে হাঁড়ি নামাইয়া বাসনে ঢালিয়া দিবে। এই জল মরিয়া সিদ্ধ হইতে প্রায় পঁচিশ মিনিট সময় লাগিবে। ইহার রং বেশ লাল হইবে।

১২৮৮। রুই মাছের কারী।

—:০:—

উপকরণ।—রুইমাছ আধ পোয়া, আলু দুইটা, হলুদ এক গিরা রসুন তিন কোয়া, আদা আধ গিরা, শুক্নালঙ্কা দুটী, দিশি পেঁয়াজ পাঁচটী, তেল এক ছটাক, জল পাঁচ ছটাক, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া ডুমা বানাইয়া ধোও। হলুদ রশুন, আদা, মরিচ, দুটী পেঁয়াজ সব একত্রে পিষ। তিনটী পেঁয়াজ কুচাও।

প্রণালী।—তেল চড়াও। তেলের ধোঁয়া বাহির হইলে মাছ ভাজ। মাছ মিনিট তিন পরে অল্প লাল হইয়া আসিলে উঠাইবে। এই তেলে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। ইহার মিনিট দু তিন পরে পেষা মশলা ছাড়িবে। এক ছটাক জল ও নুন দাও। লাল করিয়া কষ। তারপরে আলু দাও। আবার আধ পোয়া জল দাও। সাত আট মিনিট পরে আলু সিদ্ধ হইয়া আসিলে আবার আধ পোয়া জল দাও। তিন চার মিনিট পরে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১২৮৯। মসুর ডালের মান্দ্রাজী কারী।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, মসুর ডাল আধ পোয়া, শুক্‌নালঙ্কা ছয়টা, হলুদ এক গিরা, পেঁয়াজ চারিটী, আদা এক গিরা, তেজপাতা এক খানি, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ দুটী, ঘি এক ছটাক, জল দেড় সের, নুন প্রায় আধ তোলা. কাঁচালঙ্কা আটটি।

প্রণালী।—একটী মুরগী কাটিয়া গরম জলে ডুবাইয়া ডুবাইয়া আগে ইহার পালক গুলি খুলিয়া ফেল। এখন প্রতি সংযোগ স্থলে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। রাঙের মাংস ও ডানা কাটিয়া ফেলিবার

পরে ইহার ভিতরের নাড়ি ভুঁড়ি গুলি বাহির করিয়া পরিষ্কার করিবে। বুকের দুই দিকের দুই টুকরা কাটিবে। পাঁজরার সরু সরু হাড় গুলি কাটিয়া ফেলিয়া দিবে। তার পরে গলাটা দুটুকরা করিয়া কাট। পিঠের হাড়টা দুটুকরা করিয়া কাট। এইবারে সব গুলি ভাল করিয়া ধোও।

মসুর ডাল গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। শুক্না লঙ্কা, হলুদ, পেঁয়াজ আদা সব মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। তেজপাতা দারচিনি ছোটএলাচ এবং লঙ্গ ছাড়। ছয় সাত মিনিট পরে ঘিয়ে দাগ দেওয়া হইলে মাংসগুলি ছাড়। মিনিট চার পাঁচ মাংসটা কষিয়া তার পরে ডাল ছাড়। দুতিন মিনিট নাড়িয়া জল দাও। অমনি নুন দাও। তিন চারিটী কাঁচা লঙ্কা আস্ত দাও; তিন চারিটী আধ খানা করিয়া ভাঙ্গিয়া দাও। এই বারে নরম আঁচে পাকিতে দাও। ক্রমে ক্রমে সিদ্ধ হইবে। ডাল সিদ্ধ হইয়া জলে ডালে মিশিয়া যাইতে প্রায় এক ঘণ্টা সময় লাগিবে। ইহা খাইতে অনেকটা মুলুকতানি কারী সুপের মত লাগে।

১২১০। পাঁটার কারী।

(দ্বিতীয় প্রকার)।

—:o:—

উপকরণ।—পাঁটার মাংস আধসের, হলুদ দেড় গিরা; পেঁয়াজ এক ছটাক, শুক্না লঙ্কা তিনটা, আদা আধ গিরা, নুন প্রায় আধ তোলা, দই এক ছটাক, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। বেশ করিয়া ধুইয়া ফেল। হলুদ শুক্না লঙ্কা আদা পেঁয়াজ সব একত্রে পিষিয়া মাংসতে মাখ। এই সঙ্গে দই নুন এবং ঘি ও মাখ। আগুনে চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট কুড়ি ইহা লাল করিয়া কষ। তার পরে জল দাও। আরো মিনিট পনের কুড়ি পরে মাংস ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়াগেলে এবং বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১২৯১। খাম আলু দিয়া চিংড়ীর ছেঁচকী।

—:o:—

উপকরণ।—খাম আলু এক পোয়া, হলুদ দুগিরা, বাগ্দাচিংড়ী চারিটা, কুচা চিংড়ী দেড় ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, শুক্নালঙ্কা দুতিনটী, তেল দেড় ছটাক, পেঁয়াজ আটটী, নারিকেল আধ মালা, জল আধ পোয়া, তেঁতুল এক ছড়া।

প্রণালী।—খাম আলু ডুমা ডুমা করিয়া বানাও। উহাতে একটু খানি হলুদ বাঁটা আর একটু নুন মাখিয়া ধুইয়া ফেল তাহা হইলে আলুর সব আটা চলিয়া যাইবে। চিংড়ী মাছের সব খোসা ছাড়াইয়া ফেল। এবং ধুইয়া রাখ।

হলুদ শুক্না লঙ্কা পিষিয়া মাছের উপরে রাখ। পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ।

নারিকেলটী কুরিয়া তাহার দুধ বাহির করিয়া রাখ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও। পেঁয়াজ কুচি কাট। পেঁয়াজ লাল হইলে পর মসলা-মাখা চিংড়ী ছাড়। নুন দাও; খুন্তি দিয়া নাড়িয়া দিয়া হাঁড়ি ঢাকা দাও। ইহার মিনিট দুতিন পরে নাড়িয়া মাছ গুলি বেশ লাল করিয়া কষ। তার পরে আলু ছাড়িবে ইহার মিনিট দুই পরে নারিকেলের দুধ ও আধ পোয়া জল দাও। এবং হাঁড়ি ঢাকা দাও। মিনিট দশ পনের পরে আলু সিদ্ধ হইলে তেঁতুল গুলিয়া তাহার মাড়িটা ইহার উপরে ঢালিয়া দাও। তার পরে তেলের উপরে ভাসা ভাসা হইলে পর নামাইবে।

১২৯২। কইমাছের কারী।

—:o:—

উপকরণ।—বড় কইমাছ দশটা, হলুদ দুগিরা, নুন আধতোলা, আলু দশটা, তেল আধ পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা এক তোলা, শুক্না লঙ্কা দুইটা, তেজপাতা এক খানা, জল আধসের।

প্রণালী।—কইমাছ গুলি বানাইয়া ভাল করিয়া ধোও। ইহাতে একটু হলুদ আর নুন মাখিয়া রাখ। আলু গুলি বানাইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। দুইটী পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ। আর অবশিষ্ট পেঁয়াজ, আদা, শুক্না লঙ্কা হলুদ মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

একছটাক তেল চড়াও। তেলের ফেনা মরিয়া গেলে মাছ ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। হাঁড়ির ঢাকা মাঝে মাঝে খুলিয়া

নাড়িয়া দাও। মাছ বেশ ভাজা ভাজা করিয়া উঠাইয়া রাখ। এই তেলের উপরেই অবশিষ্ট এক ছটাক তেলটা ঢালিয়া দাও। তারপরে পেঁয়াজ কুচি ছাড়িয়া ভাজ। ভাজা হইলে পেঁয়াজ না উঠাইয়া ইহাতেই পেষা মশলা সবটা ছাড়। এক খানি তেজ পাতা দাও। মিনিট দশ কষিয়া বেশ লাল কর। আলু ছাড়। দেড় পোয়া জল দাও। ক্রমে যখন দেখিবে আলু গুলি সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে মাছ ছাড়িবে। মাছ যেন আদপেই ভাঙ্গিয়া না যায়। বেশ আস্ত থাকিবে। আট দশ মিনিট পরে নামাইয়া ফেলিবে।

১২৯৩। পটোলের বিচির ছোকা।

—:০:—

উপকরণ।—পনেরটা পটোলের বিচি, ছোট পেঁয়াজ সাতটা, কাঁচালঙ্কা দু তিনটি, কিমা মাংস আধ ছটাক, নুন আধ তোলা, হলুদ বাঁটা সিকি তোলা, শুক্নালঙ্কা একটি, পাঁচ ফোড়ন সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—পটোলের দোল্মা করিবার কালে বিচিগুলি বাহির করিয়া ফেলিয়া দেওয়া হয়। না ফেলিয়া দিয়া এই প্রকারে রাঁধিলে বেশ হইবে। পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা কুচাইয়া রাখ।

কিমা মাংসটুকু এক কাঁচ্চা ঘি চড়াইয়া কষিয়া লও। এখন পটোলের বিচির সহিত পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা কুচি, কষা মাংস, নুন আর হলুদ বাঁটা সব একত্রে মিশাইয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া শুক্নালঙ্কা ও পাঁচ ফোড়ন দাও। ঘি হইয়া আসিলে তরকারী ঢালিয়া দাও। খুন্তি দিয়া মাঝে মাঝে নাড়িয়া দাও। মিনিট পাঁচ ছয় ধরিয়া নাড়িয়া বেশ ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে জল দাও। তার পরে এই জলটা শুকাইয়া বেশ লাল ভাজা ভাজা হইলে নামাইবে।

১২৯৪। মেটের দোপেঁয়াজা।

—:০:—

উপকরণ।—পাঁটার বা ভেড়ার মেটে দেড় পোয়া, জিরা তিন আনি ওজন, আস্ত গোলমরিচ সিকি তোলা, ধনে তিন আনি ওজন, শুক্নালঙ্কা তিন চারিটী, হলুদ দুই গিরা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, আদা এক তোলা, ঘি দেড় ছটাক, তেজপাতা দুইখানা, নুন প্রায় আধ তোলা, দই তিন কাঁচ্চা, তেঁতুল এক কাঁচ্চা, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—দেড় পোয়া মেটে ধুইয়া প্রথমে ভাপাইতে দাও; প্রায় মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে, হাঁড়ি নামাইয়া ঢাকনা খুলিয়া দাও, হাঁড়ির ভাপ বাহির হইয়া যাক। মিনিট সাত আট পরে, মেটে উঠাইয়া ঠাণ্ডা জলে ফেলিয়া ধুইয়া রাখ। মেটেগুলা ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কাট। তিন কাঁচ্চা পেঁয়াজ স্লাইস বা কুঁচা করিয়া কাট। জিরা গোলমরিচ ধনে এবং একটি শুক্না লঙ্কা কাঠ খোলায় চমকাইয়া বা আধ-ভাজা

করিয়া গুঁড়াইয়া রাখ। হলুদ, আর তিন কাঁচ্চা পেঁয়াজ, এক তোলা আদা, ও দুটী তিনটী শুকা লঙ্কা পিষিয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। ঘিয়ে শ্লাইস-কাটা পেঁয়াজগুলি ছাড়। পাঁচ ছয় মিনিট আধ-ভাজা করিয়া, হলুদ, পেঁয়াজ, আদা ও লঙ্কা এই মশলাগুলির বাটনা ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। শোঁ শোঁ করিয়া হাঁড়ির ভিতর হইতে আওয়াজ হইতে থাকিলে ঢাকনা খুলিয়া নাড়িয়া কষিতে থাক। দু তিন মিনিট পরে মশলার জল মরিয়া গেলে, খণ্ড মেটে গুলি ছাড়িয়া দাও এবং নুন দাও। প্রায় মিনিট চার ধরিয়া নাড়িয়া, আধ ছটাক আন্দাজ জল দাও। হাঁড়ি ঢাকা দাও। যেই ফুটিয়া উঠিবে দই দিবে। মিনিট চারের মধ্যে ক্রমে দয়ের জল মরিয়া আসিলে, খুন্তি দিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া চমকান মশলাগুঁড়া দাও। লাল করিয়া কষ। চার মিনিট কষিয়া আবার আধ ছটাক জল দাও; মিনিট পাঁচ পরে সে জল টুকু মরিয়া হাঁড়ির গায়ে মশলা লাগিতে থাকিলে আবার এক ছটাক জল দাও। আবার পাঁচ মিনিট পরে এ জল টুকু মরিয়া আসিলে, এক কাঁচ্চা তেঁতুল আধ ছটাক জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। দু এক মিনিট পরেই নামাও।

১২৯৫। মাংসের বোম্বাই কারী।

——:o:——

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস একসের, ধনে তিনকাঁচ্চা, শুক্না লঙ্কা চার পাঁচটা, রশুন তিন চারি কোয়া (ইচ্ছামত না দিলেও হয়), হলুদ সিকি তোলা (একগিরা), পেঁয়াজ এক ছটাক, বড় এলাচ চার পাঁচটী, সাজিরা প্রায় পাঁচ আনি ভর, জৈত্রী ছয়ানি ভর, অথবা একটি জায়ফল, গোলমরিচ সিকিতোলা, জল পাঁচ পোয়া, ঘি পাঁচ ছটাক, নুন প্রায় এক তোলা।

প্রণালী।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া ধুইয়া রাখ। ধনে, শুক্না লঙ্কা, রসুন, আধ ছটাক পেঁয়াজ, সব বড় এলাচ গুলি, দারুচিনি লঙ্গ সাজিরা, জৈত্রী বা জায়ফল এই মশলাগুলি পিষিয়া একত্রে রাখ। হলুদ টুকু পিষিয়া আলাদা রাখিয়া দাও। আধ ছটাক পেঁয়াজ লম্বা দিকে কুচি কাটিয়া রাখ।

মাংসে নুন হলুদবাঁটাটুকু মাখিয়া একটী হাঁড়িতে ঢালিয়া উনানে চড়াইয়া দাও। কেবল মাঝে মাঝে দু একবার নাড়িয়া চাড়িয়া দিতে হইবে যাহাতে হাঁড়ির গায়ে মাংস না লাগিয়া যায়। মিনিট দশ বারর মধ্যে এই জলটুকু মরিয়া গেলে আধসের ঠাণ্ডা জল ঢালিয়া দিবে। প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট পরে এই জলটুকু মরিয়া গিয়া আধ-সিদ্ধ রকম হইয়া আসিলে হাঁড়ি নামাইয়া ফেলিবে।

এবারে হাঁড়িতে পাঁচ ছটাক ঘি চড়াও। ঘিয়ে পেঁয়াজকুচি ছাড়িয়া ভাজ। ছয় সাত মিনিট পরে পেঁয়াজের ঈষৎ লাল্‌চে রং হইয়া আসিলে ইহার উপরে মাংস ঢালিয়া দিবে। মিনিট দশ পনের ধরিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া মাংস লাল কর অর্থাৎ ঈষৎ ভাজা ভাজা কর। তারপরে যে সকল মশলা একত্রে বাঁটিয়া রাখিয়াছ সেই সমুদয় ইহাতে ঢালিয়া দাও। আবার মাংস এই মসলার সহিত কষিতে থাক। যখন মশলা হাঁড়ির তলায় লাগিয়া যাইতেছে দেখিবে তখন একটু একটু জলের ছিটা দিবে। এইরূপে জলের ছিটা দিয়া প্রায় এক পোয়া জল খাওয়াইতে হইবে। এই প্রকারে বার চৌদ্দ মিনিট কষা হইলে পর দেড় পোয়াটাক জল দাও। মিনিট দশ পরে এই জলটুকু মরিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে। যদি একটু ঝোল ঝোল চাহ তাহা হইলে দেড় পোয়ার স্থানে আধসের জল ঢালিয়া মিনিট পাঁচ ফোটাইয়া নামাইবে তাহা হইলেই ঝোল থাকিবে।

গুণাগুণ।—"মাংসং মধুর শীতত্বাদ্‌গুরু বৃংহণমাবিকং।"

(চরক)

মেষমাংস মধুর এবং শীতলগুণ বিশিষ্ট হেতু গুরুপাক ও পুষ্টিকর। নানা মশলার সংযোগে ইহা বিশেষ উগ্রবীর্য্য খাদ্যে পরিণত হইয়াছে।

১২৯৬। চিংড়ী মাছের রামতা।

——:০:——

উপকরণ।—ঘি-ওয়ালা চিংড়ী ছয়টা (ওজনে প্রায় আধসের), দই এক পোয়া, পেঁয়াজ আধ ছটাক, আদা আধ তোলা, হলুদ বাঁটা আধ তোলা, দুটি শুক্নালঙ্কা বাঁটা, জীরা মরিচ বাঁটা সিকি তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা, আলু এক ছটাক, ঘি এক ছটাক, জল তিন ছটাক, কাঁচালঙ্কা দুটি, দারচিনি দুয়ানি ভর, ছোট এলাচ দুটি, লঙ্গ তিন চারটি।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, হলুদ, শুক্নালঙ্কা, জীরামরিচ মিহি করিয়া পিষিয়া লও। আদার অর্দ্ধেকটুকু পিষিতে দাও। বাকি অর্দ্ধেকটুকু কুচাইয়া রাখ। কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া রাখ। আলু কুচি করিয়া রাখ। চিংড়ীমাছের দাঁড়া ও গায়ের খোসা ছাড়াইয়া রাখিবে। মাথার খোলাটা কেবল থাকিবে।

ফ্রাইপ্যানে বা তৈয়ে এক কাঁচ্চা ঘি চড়াইয়া তাহাতে আলুগুলি ছাড়। আলুগুলি ঘিয়ে আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে দেড় ছটাক জল দিবে। জল মরিয়া বেশ রস-রস থাকিতেই নামাইয়া ঢালিবে। ইহা তিন চার মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে।

আবার ফ্রাইপ্যানে প্রায় তিন কাঁচ্চা ঘি ঢালিয়া তাহাতে চিংড়ীমাছ গুলি ঢাল বেশ ভাজা ভাজা করিয়া কষ। যখন দেখিবে মাছের ভিতরে বেশ সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে—তখন নামাইবে। এখন চিংড়ীগুলার মুড়ার খোলা খুলিয়া ফেল।

মুড়া আস্ত রাখিয়া মাছগুলি চাকা চাকা করিয়া কাট। এই ঘিয়ে গরম মশলা ছাড়। গরম মশলা ফুট-ফাট করিলে, পেষা মশলা তাহাতে ছাড়িবে। ভাজিয়া মশলাকে বেশ লাল কর, দুতিন বার জলের ছিটাও দিবে। মিনিট পাঁচ সাত পরে সমুদয় দই ঢালিয়া দাও। নুন, আদার কুঁচি ও কাঁচালঙ্কা দাও। তাহার পরেই মাছ ও আলু ছাড়। দইয়ের বাটী ধুইয়া দেড় ছটাক জলও দিবে। ইহা মিনিট সাত আট ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে; অর্থাৎ দয়ের জলটা মরিয়া গেলেই নামাইবে। যদি দইয়ে টক কম থাকে ইচ্ছামত একছড়া নুতন তেঁতুল পূর্ব্বোক্ত দেড় ছটাক জলে গুলিয়াও দিতে পার।

ভোজনবিধি।—ইহা ভাত, লুচি পরোটা প্রভৃতির সঙ্গে খাইতে পারা যায়।

১২৯৭। পাঁটার দমে ঘণ্ট।

—:০:—

উপকরণ।—কচি পাঁটার মাংস এক সের, দই আধ সের, ছোট এলাচ চারিটা, জায়ফল আধখানা, লঙ্গ আটটা, দারচিনি দুই টুকরা, লঙ্কা চারিটা, ধনে গুঁড়া এক তোলা, হলুদ গুঁড়া আধ তোলা, চিনি-আধ তোলা, ঘি এক পোয়া, জল আধ পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—বেশ কচি দেখিয়া পাঁটার এক সের ওজনের একটি রাঙের মাংস আন। ছোকার আলু যেমন করিয়া বানায় সেইরকম মাংসটাকে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। মাংস ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল। দুটি ছোট এলাচ, দারচিনি সিকি তোলা, জায়ফল আধখানা, লঙ্গ দুতিনটি লইয়া একত্রে গুঁড়া করিয়া রাখ। চারিটি শুক্নালঙ্কা গুঁড়া করিয়া রাখ।

এবারে একটি গাঢ় পাত্রে মাংসগুলির সহিত দই, আস্ত ও গুঁড়া গরমমশলা, লঙ্কা, হলুদ ও ধনের গুঁড়া, চিনি, নুন, ঘি সব একত্রে মাখ। ঢাকিয়া রাখ। প্রায় দশটার সময় ভিজাইয়া রাখিয়া চারিটা কি পাঁচটার সময় বৈকালে অর্থাৎ প্রায় ছয়ঘণ্টা পরে মাংসটা বেশ মজিয়া গেলে রাঁধিতে হইবে। একটি হাঁড়িতে এই দই ও মশলা মাখা মাংস ঢালিয়া তাহাতে আর আধপোয়া জল দিয়া হাঁড়ির মুখ সরা দিয়া ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দাও। কাঠের কয়লার আগুনে হাঁড়ি দমে বসাইয়া দাও। ঠিক আধ ঘণ্টার মধ্যে হইয়া যাইবে। দেখিবে সব জল মরিয়া গিয়া কেমন ঘিয়ের উপরে মাংস ভাসিতেছে।

ভোজন বিধি।—ইহা ইংরাজী খাবারে কারীর বদলে চলিতে পারে। বাঙ্গালা খাবারে গরম লুচি বা রুটীর সহিত খাইতে বেশ লাগে।

১২৯৮। আলু মেখেলা।

(কার্ণ্টি ক্যাপ্টেন)

—:০:—

উপকরণ।—খুব ভাল মটনের রাংএর মাংস আধ সের, আলু আটটী, ঘি আধ পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, আদা এক তোলা, শুষ্ক লঙ্কা পাঁচ ছয়টী, হলুদ এক গিরা, পেঁয়াজ আধপোয়া, জল আড়াই পোয়া, দই এক ছটাক।

প্রণালী।—মাংসটাকে মাঝারি ধরণে (অর্থাৎ একেবারে ছোট টুকরা না হয় যেন) খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। আলুগুলার খোসা ছাড়াইয়া চারি টুকরা করিয়া কাট। সিকি তোলাটাক নুন মাখিয়া রাখ।

আদা, শুকুলঙ্কা, হলুদ ও অর্দ্ধেক গুলি পেঁয়াজ একত্র মিহি করিয়া পিষিয়া লও। বাকী পেঁয়াজগুলি লম্বা দিকে কুচি কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আলুগুলি বেশ বাদামী রংএর ভাজাভাজা হইলে উঠাও। তারপরে সেই ঘিয়ে পেঁয়াজ কুঁচাগুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এখন মাংসে মশলা মাখিয়া উহাতে ছাড়। আধ পোয়া জল দাও এবং নুন দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িতে থাক। প্রায় মিনিট কুড়ি কষা হইলে পর দই দাও। আবার নাড়িয়া নাড়িয়া কষ। যখনি হাঁড়ির গায়ে লাগিয়া যাইবে তখন বরাবর জলের ছিটা মারিয়া কষিতে থাকিবে। দই দিবার পর প্রায় আর কুড়ি মিনিট কষিবে ; তবে মাংসের রং ঘোর লাল হইবে। ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে।

এইবারে মাংস বাসনে সাজাও। বাসনে মাংস ঢালিয়া দিয়া তাহার উপরে পেঁয়াজ ভাজাগুলি ছড়াইয়া দাও। ইহার উপরে আলুগুলি গোলাকারে সাজাও।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত বা চাপাটী রুটী ইত্যাদির সঙ্গে খাও। "কাপ্টিন্ ক্যাপ্টেন" আমের কাশ্মিরী চাট্‌নি দিয়া খাইতে বেশ।

১২৯৯। মাংসের বিরিঞ্চি।

—:o:—

উপকরণ।—মটন (ভেড়ার মাংস) এক পোয়া, আলু তিনটী, পেঁয়াজ নয় দশটী, শুক্না লঙ্কা দু তিনটী, আদা এক গিরা, ঘি আধ পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, ছোট এলাচ দুইটী, লঙ্গ ছয় সাতটী, দারচিনি আধ তোলা, দই দেড় ছটাক, জল দেড় ছটাক, তেজপাতা দুখানা।

প্রণালী।—আলুগুলির খোসা ছাড়াইয়া চারি টুকরা করিয়া বানাও। মাংস বড় ডুমা ডুমা আকারে কাট। পেঁয়াজ অর্দ্ধেক গুলি ভাজিবার জন্য কুঁচাও। বাকী অর্দ্ধেক পেঁয়াজ, শুক্না লঙ্কা আদা একত্রে পিষিয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। ঘিয়ে আলুগুলি লাল ভাজা ভাজা করিয়া উঠাও; ছয় সাত মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে। পেঁয়াজ কুচি-গুলি এই ঘিয়েতেই লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ। মিনিট চারি পাঁচের ভিতরে হইয়া যাইবে। এবারে মাংস ছাড়। খুব ভাজা ভাজা করিয়া কষ। যখন দেখিবে জল নাই কেবল ঘি

রহিয়াছে তখন নামাইবে। প্রায় মিনিট আঠার লাগিবে। মাংস হইতে ঘি টুকু ঝরাইয়া মাংস আলাদা পাত্রে রাখিয়া দাও।

হাঁড়ি করিয়া এই ঘি আবার চড়াইয়া তাহাতে গরম মশলাগুলি ও তেজপাতা ফোড়ন দাও। গরম মশলার সুবাস বাহির হইলে সমস্ত দই, পেষা মশলা ও মাংস খণ্ডগুলা ছাড় এবং এই সঙ্গে দেড় ছটাক জল ঢালিয়া দাও। দশ মিনিট বেশ ফুটিলে পর নামাইয়া দমে বসাও। এই দমে মিনিট দশ পনের বসান থাকিবার পর আস্তে আস্তে জল মরিয়া গেলে তখন নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা এক প্রকার কোর্ম্মা কারী বলা যাইতে পারে। ভুনি খিচুড়ির সহিত কি মাংসের পোলাওয়ের সহিত খাইতে ভাল।

১৩০০। ভেড়ার কোর্ম্মা।

—:o:—

উপকরণ।—মটন বা পাঁটার মাংস এক সের, ধনে পোন তোলা, শুষ্কালঙ্কা দুইটা, আদা আধ তোলা, পাটনাই বড় পেঁয়াজ তিনটা, ধনেশাক এক তোলা, রসুন দুটী বা তিনটি কোয়া, নুন এক তোলা, দারচিনি দু তিন টুকরা, ছোট এলাচ দুটী, লঙ্গ আটটী, ঘি দেড় ছটাক, দই এক পোয়া, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—ধনে, লঙ্কা, আদা, একটী পাটনাই পেঁয়াজ, ধনেশাক, রসুন দারচিনি, ছোট এলাচ ও লঙ্গ এই মশলাগুলি প্রথমে আলাদা আলাদা করিয়া পিষিয়া রাখ। মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া ধুইয়া রাখ। মাংসতে দই এবং এই সমস্ত বাঁটনা মাখ।

মশলার বাটীটা ধুইয়া সেই আধ পোয়াটাক জল এবং নুনটুকুও মাখিয়া রাখ। দুটি বড় বড় পাটনাই পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাট।

এইবারে হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াইয়া চাকা—কাটা পেঁয়াজগুলি নরম আঁচে ভাজ। পেঁয়াজের বাদামী রং হইলে জানিবে ভাজা ঠিক হইয়াছে। এইরূপ ভাজা হইতে প্রায় মিনিট দশ লাগিবে। ঘি হইতে পেঁয়াজগুলি উঠাইয়া সেই ঘিয়ে দই এবং মশলা-মাখা মাংস ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। নরম আঁচে মাংস সিদ্ধ হউক। একঘণ্টা কাল বা তাহারও কিছু বেশী পরে যখন দেখিবে মাংসটা দমে অনেকটা সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে এবং মাংসের জলও কমিয়া আসিয়াছে তখন ঢাকা খুলিয়া হাতা দ্বারা নাড়িতে থাকিবে। নাড়িয়া নাড়িয়া মাংসটাকে ব্রুণ বা লাল করিয়া ভাজ। শুক্না শুক্না লাল্‌চে হইয়া আসিলে হাঁড়ি নামাও। তারপরে উপরে পেঁয়াজ-ভাজা ছড়াইয়া দাও।

ভোজন বিধি।—ভাত, খিচুড়ি, পোলাও কিম্বা লুচি, রুটী বা পাঁউরুটী দিয়া খাও।

গুণাগুণ।—ছাগ ও মেষ প্রভৃতি গ্রাম্য-পশুমাংসের গুণ আয়ুর্ব্বেদ শাস্ত্রে লিখিত আছে—

"ছাগমেষবৃষাশ্চাশ্বাঃ গ্রাম্যাঃ প্রোক্তামহর্ষিভিঃ।
গ্রাম্যাঃ বাতহরাঃ সর্ব্বে দীপনাঃ কফপিত্তলাঃ।
মধুরারসপাকাভ্যাং বৃংহণাবলবর্দ্ধনাঃ॥"

"ছাগ, মেষ, বৃষ ও অশ্ব প্রভৃতিকে মহর্ষিগণ গ্রাম্যপশু নামে অভিহিত করিয়াছেন; এই গ্রাম্যপশুমাংসের গুণ—বাতনাশক,

দীপন, কফপিত্ত বৰ্দ্ধক, রস ও পাকে মধুর, বৃংহণ অর্থাৎ ধাতুপুষ্টিকর ও বলবৰ্দ্ধক।"

১৩০১। কালিয়া জগুরথ।

উপকরণ।—পাঁটার বা ভেঁড়ার মাংস এক সের, ঘি তিন ছটাক, দই আধ সের, দুধ এক পোয়া, খোসা ছাড়ান বাদাম আধ পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা সওয়া তোলা, ধনে সওয়া তোলা, নুন প্রায় এক তোলাটাক, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ দুয়ানি ভর, লঙ্গ দুয়ানি ভর, গোলমরিচ দুয়ানি ভর, জল দেড়সের।

প্রণালী।—মাংসগুলি খণ্ড খণ্ড কাটিয়া ধুইয়া রাখ। প্রথমে হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া গরম মশলা (দুইটী ছোট এলাচ, লঙ্গ চারি পাঁচটী, দারচিনি এক টুকরা) দিয়া দাগ দাও। দুই এক মিনিট পরে গরমমশলার গন্ধ বাহির হইলে ঘিয়ে মাংসগুলা ছাড়; ঘন ঘন হাতা দিয়া নাড়িতে থাক। মাংসের জল মরিয়া মিনিট দশ পরে একটু লালচে ভাজা হইলেই উহাতে তিন পোয়াটাক জল, এক ছটাক পেঁয়াজের কুচি ও নুনটুকু সমস্ত দাও; সবটা নাড়িয়া মিশাইয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। ভাপে মাংস সিদ্ধ হউক। মিনিট পনের পরে ঢাকা খুলিয়া আদা ও ধনে বাঁটার রস দাও। আধ পোয়াটাক জলে আদাবাঁটা ও ধনেবাঁটা গুলিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া সেই রসটা ইহাতে দিবে। ঘন ঘন নাড়িতে থাক। যখন জল শুকাইয়া মরিয়া আসিবার মত হইয়াছে দেখিবে তখন একটু একটু জলের ছিটা দিয়া মাংসটাকে বেশ ভাজিয়া লাল কর। মাংস ভাজিবার

কালে ক্রমাগত হাতা দিয়া নাড়িতে হইবে। মাংসটা বেশ লাল্‌চে হইলে আধ সের দই ও বাদামবাঁটা দুধে গুলিয়া ছাড়। সিকি তোলা দারচিনি, দুয়ানি ভর ছোট এলাচ ও দুয়ানি ভর লঙ্গ এই সব গরমমশলা বাঁটা ও গোলমরিচ বাঁটা সবটুকু ছাড়। আধ সেরটাক জল দিয়া সব মিশাইয়া দাও। ঘন ঘন নাড়; তাহা না হইলে বাদাম বাঁটা ও দই থাকাতে হাঁড়ির তলায় ধরিয়া যাইতে পারে। বেশ গাঢ় রকম হইয়া আসিলে নামাও।

ভোজন বিধি।—লুচি বা রুটী অথবা পাঁউরুটীর সঙ্গে খাও। ডাল ভাতের সঙ্গেও খাওয়া চলে।

১৩০২। বাদামবাঁটা দিয়া মাংসের মালাই-কারী।

—:০:—

উপকরণ।—পাঁটা বা ভেড়ার রাং-এর মাংস এক সের, খোসা ছাড়ান বাদাম আধ পোয়া, হলুদ-বাঁটা পোন তোলা, লঙ্কাবাঁটা আধ তোলা, জল এক সের, নুন এক তোলাটাক, ঘি এক ছটাক, দুধ দেড় পোয়া, কাগজী নেবু দুই তিনটী, পাটনাই পেঁয়াজ একটা।

প্রণালী।—প্রথমে বাদামগুলা গরম জলে ভিজাইতে দাও। খানিকক্ষণ ভিজিলে খোসা উঠাইয়া ফেল। পোন ছটাক ঘি চড়াইয়া এই খোসা-ছাড়ান বাদামগুলা তাহাতে ভাজ। নরম আঁচে ভাজিবে। খুন্তি দ্বারা ক্রমাগত নাড়িতে থাক। ঈষৎ লাল্‌চে আভাযুক্ত হইলেই নামাও। বেশী লাল হয় না যেন।

বাদামগুলা বাঁটিয়া রাখ। দু এক গিরা হলুদ ও দুইটি লঙ্কা বাঁটিয়া রাখ। পেঁয়াজ ও সবুজ রংয়ের কাগজী নেবুর আধখানা খোসা বাঁটিয়া রাখ।

খণ্ড খণ্ড করা মাংসে হলুদ-বাঁটা, লঙ্কাবাঁটা মাখাইয়া উহা বাদামভাজা বাকী ঘিয়েতেই ছাড়। এক সেরটাক জল দাও। নুন ছাড়। আরো এক কাঁচ্চা বা সওয়া কাঁচ্চা ঘি দাও। বাদামবাঁটা ছাড়। পেঁয়াজ ও নেবুর খোসা-বাঁটাটাও ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। মধ্যে মধ্যে খুন্তি দ্বারা নাড়িয়া দিবে। সিদ্ধ হউক। আধ ঘণ্টা পরে দুধ টুকু দাও। আবার হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। প্রায় সওয়া ঘণ্টা বা দেড় ঘণ্টা ধরিয়া সিদ্ধ হইলে হাঁড়ি নামাইবে। গরম থাকিতে থাকিতে একটা বা দেড়টা কাগজী নেবুর রস মিলাইয়া দিয়া ডিসে ঢালিবে।

সচরাচর নারিকেলের দুধ দিয়া যে মালাই-কারী করে তাহাপেক্ষা ইহা খাইতে অনেক সুস্বাদু।

ভোজন বিধি।—পোলাও, লুচি ও রুটির সঙ্গে খাও।

১৩০৩। জয়পুরী কোর্ম্মা।

—:০:—

উপকরণ।—ভেড়া বা পাঁটার মাংস পাঁচ পোয়া, ঘি এক পোয়া, নুন পোন তোলা, ধনে সিকি তোলা, লঙ্গ সিকি তোলা, বড় এলাচ চারিটা, আদা এক কাঁচ্চা, জল তিন পোয়া, দই এক পোয়া, রশুন দু গাঁঠি, পেঁয়াজ চারিটা, শুকালঙ্কা আটটা,

প্রণালী।—মাংস বড় বড় ডুমা ডুমা আকারে কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা করিয়া কাট। খোসা ছাড়াইয়া রসুনের কোয়াগুলি আস্ত বাহির করিয়া রাখ। ইহা হইতে সাত আট কোয়া মাত্র রসুন ছেঁচিয়া রাখিবে। আদা চাকা কাটিয়া রাখ।

মাংসের উপরে ঘি, নুন, আস্ত ধনে, লঙ্গ, বড় এলাচের দানা, চাকা-কাটা আদা, চাকা-কাটা পেঁয়াজ, বাকী রসুনের কোয়াগুলি, সাজিরা এবং শুকালঙ্কা দু তিন টুকরা করিয়া ছিঁড়িয়া ইহাতে দাও। সব একত্রে মিশাইয়া হাঁড়ি উনানের উপরে চড়াইয়া দাও। ছেঁচা রসুনে আধ সের জল মিশাইয়া ইহার সিটা নিংড়াইয়া ফেল। এই জলও মাংসতে ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। এই জল মরিয়া মাংস অল্প লাল হইয়া আসিলে দই দাও। মাংসের জল মরিয়া গিয়া মাংস কষিতে কষিতে লাগিয়া যাইতেছে দেখিলে জলের ছিটা দিবে। এই প্রকারে কষিতে কষিতে সব জলটা খাওয়াইবে। ইহাতে একেবারে সব জলটা ঢালিয়া দিতে হইবে না। জলের ছিটা দিয়া কষিতে কষিতেই মাংস সিদ্ধ হইয়া যাইবে এবং লালও হইবে। এই কোর্ম্মাতে সব আস্ত দিতে হইবে।

সময় প্রায় তিন কোয়ার্টার লাগিবে।

১৩০৪। ইলিশমাছের উল্লাস।

———:০:———

উপকরণ।—ইলিশমাছ আধসের, রসুন ছয় আনি ভর, শুকালঙ্কা দুইটা, হলদ আধ তোলা, সরিষাবাটা এক ছটাক, ভিনিগার প্রায়

তিন ছটাক, মাছে মাখাইবার নুন সিকি তোলা, বাটনার দিবার জন্য নুন আধ তোলাটাক, সরিষা তেল এক ছটাক।

প্রণালী।—ইলিশমাছ ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া পস্তা পস্তা করিয়া কাট। মাছে নুন মাখিয়া রাখ। রসুন হলুদ ও লঙ্কা বাঁটিয়া রাখ, সরিষাও বাঁটিয়া আলাদা রাখ। এইবারে সব বাটনাগুলার সঙ্গে ভিনিগার মিশাইয়া তারপরে একটা কাপড়ে করিয়া উহা ভালরূপে ছাঁকিয়া লও। মশলার শিটাগুলা ফেলিয়া দাও। কেবল ভিনিগার ও মশলা মিশ্রিত ঝোলটা ইহাতে কাজে লাগিবে।

এইবারে একটা পুডিংএর ডিশ বা সুপ-প্লেটের ন্যায় কোন গভীর পাত্রে ভিনিগার ও মশলার ঝোলটা রাখিয়া তাহাতে খণ্ড-করা মাছগুলা সাজাইয়া রাখ। পরে তাহার উপর সরিষা তেলটা ঢালিয়া দাও। এখন সেই পাত্রটা আগুনে চড়াও। ইহার জন্য মন্দা আঁচ চাই। উপরে আর একটা প্লেট বা কোন পাত্র দিয়া ঢাকিয়া মাছগুলি ভাপে সিদ্ধ হইতে দাও। দশ বার মিনিট পরেই দেখিবে প্রস্তুত হইয়া গিয়াছে। ইহা খাইতে অতি সুস্বাদু ও মুখরোচক। এবং ইহা অতি অল্প সময়ের মধ্যেই প্রস্তুত হইয়া যায়।

গুণাগুণ।—আয়ুর্ব্বেদে ইলিশমাছের গুণ লিখিত আছে—

ইল্লিশো মধুরঃ স্নিগ্ধো রোচনো বহ্নিবর্দ্ধনঃ।
পিত্তকৃৎ কফকৃৎকিঞ্চিল্লঘুর্ব্বল্যোঽনিলাপহঃ॥

ইলিশমাছ স্নিগ্ধ, রোচক, মধুর ও বলবর্দ্ধক, পিত্তকারী ও কিঞ্চিৎ কফকারী, লঘু, পুষ্টিকর ও বাতনাশক।

ভোজন বিধি।—ডাল, ভাত, খিচুড়ি ও লুচি রুটি প্রভৃতির সঙ্গে খাও।

১৩০৫। কিমা মাংসের ভাজা কারী।

——:o:——

উপকরণ।—পাঁটার কিমা মাংস এক পোয়া, আলু আটটা, পেঁয়াজ চারিটা, শুক্নালঙ্কা দুটি, আদা আধ তোলা, ছোট কাঁচা আম তিনটী, ঘি এক ছটাক, নুন আধ তোলা, জল একসের।

প্রণালী।—আলুগুলি ছোট ডুমা করিয়া কাট। আলুগুলি জলে ভিজাইয়া রাখ। দুইটী পেঁয়াজ ভাজিবার জন্য কুচাও। দুইটী পেঁয়াজ, শুক্নালঙ্কা ও আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। আম কয়টী কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া রাখ। মাংসতে নুন মাখিয়া রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াও। আলুগুলি আগে ভাজিয়া উঠাও। যে ঘি বাকী থাকিবে তাহাতে পেঁয়াজ ভাজিয়া আলুর সঙ্গে উঠাইয়া রাখ। এখন এই ঘিয়ে আবার মাংস ভাজা ভাজা করিয়া উঠাও।

আবার আধ ছটাক ঘি চড়াও। তাহাতে মশলা ছাড়িয়া কষ। লাল হইয়া আসিলে মাংস, পেঁয়াজ ভাজা, আলু সব একত্রে ছাড়। দু তিন বার জল আছড়া দিয়া মশলার সহিত নাড়া চাড়া কর। তার পরে একে বারে দেড় পোয়া আন্দাজ জল দাও। মিনিট সাত আট পরে অল্প ঝোল থাকিতে নামাইবে।

১৩০৬। পার্শে মাছের কারী।

——:O:——

উপকরণ।—পার্শে মাছ চারিটা, তেল এক ছটাক, বড় পেঁয়াজ তিনটা, হলুদ এক গিরা, শুক্নালঙ্কা একটা, আদা আধ গিরা, রসুন

চারি কোয়া, তেঁতুল এক কাঁচ্চা, আলু ছয়টা, নুন আধ তোলা, জল তিন ছটাক।

প্রণালী।—একটী বড় পেঁয়াজ লম্বাদিকে কুচাইয়া রাখ। হলুদ, দুটী পেঁয়াজ, আদা, রশুন সব একত্রে পিষিয়া রাখ। আলু গুলির খোসা ছাড়াইয়া অর্দ্ধেক করিয়া কাটিয়া রাখ।

মাছ গুলির ডানা লেজ কাটিয়া চাঁচিয়া আঁশ বাহির কর। গলার কাছে কাটিয়া পিত্তাদি বাহির করিয়া ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল।

একটি হাঁড়িতে তেল চড়াও। মাছ গুলি ভাজিয়া উঠাও। তার পরে ইহাতে পেঁয়াজ কুচি দাও। পেঁয়াজ কুচি অল্প লাল হইয়া আসিলে পেষা মশলা ছাড়। খুন্তি দিয়া নাড়িতে থাক। যখন হাঁড়িতে লাগিয়া লাগিয়া যাইবে তখন একটু একটু হাতে করিয়া জলের ছিটা মারিবে। আর খুন্তি দিয়া নাড়িতে থাকিবে। জলের ছিটা মারিয়া মশলাকে প্রায় দেড় ছটাক জল খাওয়াইতে হইবে। মশলা কষিতে প্রায় আট দশ মিনিট সময় লাগিবে। তার পরে আলু ছাড়িবে। মিনিট চার আলু নাড়িয়া চাড়িয়া এক কাঁচ্চা তেঁতুল এক ছটাক জলে গুলিয়া তাহার মাড়িটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। এই বারে নুন দিবে। তেঁতুল ফুটিলেই মাছ ছাড়িয়া দিবে। তার পরে তেঁতুলের জল মরিয়া গিয়া যখন তেলের উপরে ইহা ভাসিবে নামাইয়া ফেলিবে। মাছ দিবার পর মিনিট পাঁচের মধ্যেই তেঁতুলের জল মরিয়া যাইবে।

১৩০৭। রুই মাছের কারী।

—:o:—

উপকরণ।—রুই মাছ এক পোয়া, তেল দেড় ছটাক, পেঁয়াজ ছয়টী, পাঁচ ফোড়ন দুয়ানি ভর, আদা এক তোলা, রসুন চারি কোয়া, হলুদ এক গিরা, শুক্নালঙ্কা দুটী, তেঁতুল এক কাঁচ্চা, নুন প্রায় আধ তোলা, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—চারিটা পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ।

হলুদ, লঙ্কা, রসুন, আদা, পেঁয়াজ, সব একত্রে পিষিয়া রাখ। মাছ ডুমা ডুমা করিয়া বানাও।

তেল চড়াও। পেঁয়াজ কুচি ছাড়িয়া ভাজ। তার পরে পাঁচ ফোড়ন ছাড়। যেই ফুট ফাট করিবে অমনি পেষা মশলা ছাড়িবে। পাঁচ মিনিট লাল করিয়া কষিয়া মাছ ছাড়। মিনিট তিন মাছগুলি এই মশলার সহিত নাড়া চাড়া করিয়া এক ছটাক জলে তেঁতুল গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নুন দাও। তেলের উপরে ভাসিলেই নামাইবে।

—

১৩০৮। কই মাছের মালাই কারী।

—:o:—

উপকরণ।—ছয়টা বড় কইমাছ, আধ খানা বাঁধা কপি, হলুদ এক গিরা, পেঁয়াজ তিনটা, শুক্নালঙ্কা একটি, আদা এক গিরা, রসুন ৩ কোয়া, ঝুনা নারিকেল একটি, জল তিন কোয়া, তেল আধ

প্রণালী।—মাছগুলি কাটিয়া সাফ কর। প্রথমে কই মাছের গলার মোটা চামড়া কাটিয়া ফেলিতে হইবে। পরে গলার কাছে কাটিয়া ইহার পোঁটা তেল ইত্যাদি এমনি করিয়া টানিয়া বাহির করিতে হইবে যেন পিত্তটা গলিয়া না যায়। এবারে দুই পাশের ডানা কাটিয়া ফেল এবং বুকের ও পিঠের দিকের কাঁটা কাটিয়া ফেল। যেন একটুও লাল না থাকে। আধ খানা বাঁধাকপি দু তিন ভাগে কাটিয়া ধুইয়া এক পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। কপি সিদ্ধ হইতে প্রায় মিনিট কুড়ি লাগিবে। তার পরে কপি হইতে জল ঝরাইয়া ফেল।

হলুদ, পেঁয়াজ, শুক্নালঙ্কা, ও আদা খুব মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া খাঁটি আধ পোয়া দুধ বাহির করিয়া রাখ। তারপরে ঐ নারিকেল কোরাতে দেড় পোয়া জল মিশাইয়া তাহা আবার নিংড়াইয়া রাখ।

এই বারে হাঁড়িতে আধ ছটাক তেল চড়াইয়া মাছ গুলিতে একটু নুন মাখিয়া ভাজ। ভাজা মাছ গুলি উঠাইয়া রাখ। দু কোয়া রসুনের খোসা ছাড়াইয়া ছেঁচিয়া এই তেলে ছাড়িয়া দাও। খুন্তি দিয়া দু একবার নাড়িয়া পেষা মশলা ছাড়। প্রায় মিনিট পাঁচ মশলা কষিয়া লাল হইলে পর আধ ছটাক জল দিয়া সরা ঢাকিয়া দাও। মিনিট পাঁচ পরে কপি দিয়া এক বার নাড়িয়া দিবে। তার পরে নারিকেলের জলীয় দুধটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। নুন দাও। ইহা ফুটিয়া উঠিলে উপরে উপরে মাছ ছাড়িয়া দিবে। বার বার খুন্তি দিয়া ঘাঁটিবে না মাছ ভাঙ্গিয়া যাইবে। যদং নাড়িয়া দিবার আবশ্যক হইলে হাঁড়ি হিলাইয়া দিবে। মাছ দিবার মিনিট

সাত আট পরে খাঁটি নারিকেলের দুধ দিবে। তার পরে প্রায় মিনিট দশ পরে তবে নামাইবে।

১৩০১। পাঁটার কারী।

(তৃতীয় প্রকার।)

——:o:——

উপকরণ।—পাঁটার মাংস আধ সের, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, আলু সাতটী, আদা এক তোলা, শুক্নালঙ্কা দুটী, হলুদ দেড় গিরা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, ঘি এক ছটাক, কাঁচালঙ্কা তিনটী, নূতন তেঁতুল তিন ছড়া, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া রাখ। সাতটী আলু অর্দ্ধেক করিয়া কাটিয়া রাখ। আধ ছটাক পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ। বাকী এক ছটাক, পেঁয়াজ, আদা, শুক্নালঙ্কা, হলুদ একত্রে পিষিয়া মাংসের উপরে রাখ। অমনি নুনও মাখ।

একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া দাও। প্রথমে পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও।

তার পরে ইহাতেই আলু গুলি কষিয়া উঠাও। সব শেষে মাংস ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। মাংসের জল বাহির হইবে। প্রায় আধ ঘণ্টা এই জল শুকাইয়া আরো তিন পোয়া জল ইহাতে দিবে। হাঁড়ির তলায় যে সকল মসলা লাগিয়া গিয়াছে সেই গুলি খুন্তি দিয়া চাঁচিয়া জলের সহিত গুলিয়া দিবে। এইবারে আলু ও কাঁচা লঙ্কা ছাড়িয়া দাও। প্রায় মিনিট পনের পরে মাংস ও আলু সিদ্ধ হইয়া

গেলে তেঁতুল আধ ছটাক জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। সাত আট মিনিট ফুটিলে পেঁয়াজ ভাজা গুলি ইহার উপরে আধ গুঁড়া করিয়া দিয়া নামাইবে। এই কারীতে দেড় ঘণ্টা সময় লাগিবে। তাহা হইলে মাংসটী বেশ ভাল করিয়া গলিয়া যাইবে।

১৩১০। পাঁটাদিয়া ডাল কারী।

——:০:——

উপকরণ।—পাঁটার মাংস একপোয়া, হলুদ একগিরা, আদা এক তোলা, সোণা মুগের ডাল আধ পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, নুন প্রায় দশআনি ভর, ঘি তিন ছটাক, জল তিন পোয়া, তেঁতুল একছটাক, ছোট এলাচ দুটী, লঙ্কা চারিটী, দারচিনি সিকি তোলা, তেজপাতা দুখানা।

প্রণালী।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট। দুটি পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ। হলুদ, আদা, পাঁচটা পেঁয়াজ লঙ্কা সব একত্রে পিষিয়া রাখ।

এবারে মাংসটা আধ পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। ইহাতে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। মিনিট সাত আট পরে পেষা মশলা ছাড়। ঐ মশলার বাটিটা এক ছটাক জল দিয়া ধুইয়া সেই জলটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। প্রায় আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইয়া ইহার জল মরিলে পর দশ মিনিট ধরিয়া কষ। এই বারে ডাল ছাড়। দু তিন বার ডাল নাড়া চাড়া করিয়া আধ সের জল ঢালিয়া দিবে। এই সময় নুন তেজপাতা ও গরম মশলা গুলি ছাড়। যখন দেখিবে মাংস বেশ নরম হইয়া গিয়াছে এবং ডালও সিদ্ধ

হইয়াছে তখন তেঁতুল গাঢ় করিয়া জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। মিনিট চারি ফুটিলেই নামাইবে। তেঁতুল ইচ্ছামত নাও দিতে পার।

১৫১১। করণ কুকু।

—:o:—

উপকরণ।—ঢেঁড়স ছয়টা, যে কোন রকম নোনা মাছ আধ পোয়া, হ্যাম আধ পোয়া, মাখন এক ছটাক, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ এক ছটাক, শুক্‌নালঙ্কা চারিটা, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, নেবু দুটী, এরারুট এক কাঁচ্চা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—ঢ্যাঁড়স গুলি মোটা চাকা কাট। নোনা মাছ আধ পোয়া জলে সিদ্ধ করিয়া আবার জল ঝরাইয়া রাখ।

হ্যামের শ্লাইস কাটিয়া রাখ। শুক্‌নালঙ্কা পিষিয়া রাখ। পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। নেবু দুটী কাটিয়া রস করিয়া রাখ।

প্রথমে ঘি চড়াইয়া ট্যাঁড়স গুলি বেশ মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া রাখ।

ঐ ঘিয়েতেই পেঁয়াজ চাকা ছাড়। আধ ভাজা হইলেই এরারুট দাও। দু তিন মিনিট লাল করিয়া লঙ্কা বাঁটা দাও। দু চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া ট্যাঁড়স গুলি ছাড়। ইহাও দু চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া দেড় ছটাক জল দাও। এই জলে নোনা মাছ হ্যাম ও নুন দাও। মিনিট সাত পরে মাখন টুকু ও নেবুর রস দিবে। মিনিট দুই পরে মাখন টুকু গলিয়া গেলেই নামাইয়া ফেলিবে।

১৩১২। মুরগীর কাণ্ট্রি কাপ্তেন।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, পেঁয়াজ একটি, মাখন এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, কারী পাউডার প্রায় আধ ছটাক, ভেড়ার মাংস আধ পোয়া, জল এক সের।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকরা করিয়া কাট। পেঁয়াজটী লম্বা কুচি কাট।

একটি হাঁড়িতে এক সের জল দিয়া ভেড়ার মাংস চড়াইয়া দাও। যখন দেড় পোয়া আন্দাজ জল থাকিবে নামাইবে।

এবারে মাখন চড়াও। পেঁয়াজ লাল করিয়া উঠাও। তারপরে মুরগীতে নুন ও কারী পাউডার মাখিয়া ছাড়। লাল করিয়া দেড় পোয়া সুরুয়া ইহাতে দাও। দমে বসাও। যখন সিদ্ধ হইয়া ক্রমে বেশ ভাজা ভাজা হইয়া আসিবে তখন নামাইবে।

১৩১৩। চিংড়ী মাছের কালিয়া।

——:o:——

উপকরণ।—বড় চিংড়ী আটটা, আলু আটটা, বিলাতী বেগুণ দশটা, পেঁয়াজ পাঁচটা, আদা আধ তোলা, শুক্নালঙ্কা তিনটী, হলুদ দু গিরা, সরিষা তেল আধ পোয়া, ঘি এক ছটাক, দই দেড় ছটাক, জল তিন পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, নূতন তেঁতুল দু ছড়া।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছের শুঁয়া কাট এবং গায়ের খোলা ছাড়াইয়া ফেল। কিন্তু মুড়া ও ল্যাজার দিকের খোলা রাখিয়া দিবে। হলুদ, শুক্নালঙ্কা, পেঁয়াজ ও আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। বিলাতী বেগুণ আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

চিংড়ী মাছ গুলি ধুইয়া তাহাতে একটু হলুদ ও নুন মাখিয়া রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট এবং জলে ভিজাইয়া রাখ। বিলাতী বেগুণ গুলি আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে আধ পোয়া তেল চড়াও। আলু গুলি সাঁতলাইয়া উঠাও। তারপরে মাছ বেশ লাল করিয়া সাঁতলাইয়া লও। আর একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও। পেষা মশলা ছাড়। কষ। লাল রং হইয়া আসিলে দই দাও। হাঁড়ি ঢাক। মাঝে মাঝে একবার খুলিয়া নাড়িয়া দিবে। দইয়ের জল মরিয়া গেলে হাতে করিয়া জলের ছিটা দিয়া মশলা বেশ লাল করিয়া কষ। সর্ব্বশুদ্ধ মশলা কষিতে প্রায় এক কোয়ার্টার সময় লাগিবে। তারপরে আলু দিবে। দু এক বার নাড়িয়া তিন পোয়া জল দাও। মাছ দাও। আলু ও মাছ সিদ্ধ হইয়া আসিলে বিলাতী বেগুণ ও নুন দাও। তারপরে তেঁতুল একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। বেশ গাঢ় রকম হইয়া আসিলে নামাইবে।

১৩১৪। পেঁয়াজের দোল্মা কারী।

——:o:——

প্রণালী।—১১৩১ পৃষ্ঠায় "পেঁয়াজের দোল্মা ভাজি" দেখিয়া পেঁয়াজের দোল্মা করিবে। তারপরে আধ তোলা আদা, আধ ছটাক পেঁয়াজ, একটি শুক্না-লঙ্কা পিষিয়া রাখ। আধ ছটাক জলে দু ছড়া তেঁতুল গুলিয়া রাখ।

এক ছটাক ঘিয়ে পেষা মশলা ছাড়। এই সময় এক ছটাক দই, ছয় আনি ভর নুন ও আধ ছটাক জল দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। ভাল করিয়া মশলা কষিয়া লাল কর। তারপরে তেঁতুল গোলা দাও। মিনিট পাঁচ ফুটিবার পরে দোল্মা গুলি ইহাতে সাজাইয়া দাও। নামাইবার ঠিক আগে গরম মশলার গুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া নামাইবে।

১৩১৫। আদা দিয়া মটনের কারী।

——:o:——

উপকরণ।—মটন এক সের, আদা এক ছটাক, দই এক ছটাক, হলুদ এক কাঁচ্চা, শুক্নালঙ্কা এক কাঁচ্চা, জীরা মরিচ আধ তোলা, ধনে সিকি তোলা, তেজপাতা দু খানা, ছোট এলাচ দুটা, লঙ্গ সাতটা, দারচিনি সিকি তোলা, ঘি দেড় ছটাক; ছোলার ছাতু এক কাঁচ্চা, নুন এক তোলা, জল এক সের, পাঁচ

ফোড়ন সিকি তোলা, আলু ছয়টী, পটোল আটটী।

প্রণালী।—মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া রাখ।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখ। পটোলের বাধাইয়া খোসা ছাড়াও এবং আড়ে দু টুকরা কাট।

হলুদ, শুক্নালঙ্কা, ধনে, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। জীরা মরিচ, একটি ছোট এলাচ, লঙ্গ তিনটি, দুয়ানি ভর দারচিনি এগুলি আলাদা একত্রে পিষিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া তাহাতে, নুন, দুই রকম মশলা বাঁটা ও আধ পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। ঢাকিয়া দাও। প্রায় কুড়ি মিনিট পরে মাংসের জল মরিয়া গেলে আরো জল দিয়া দিয়া প্রায় কুড়ি মিনিট কষিবে। তারপরে আলু ও পটোল দাও। আবার আধ পোয়া জল দাও। ছয় সাত মিনিট পর একেবারে তিন পোয়া জল দিয়া ঢাকিয়া দাও। ইহার পরে মাংস আবার কুড়ি মিনিট সিদ্ধ হইবার পরে আধ ছটাক জলে ছাতু গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। এখন জীরা মরিচ বাঁটা দাও। মিনিট পাঁচ ফুটিলে পর নামাইবে।

এবারে আর একটি হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াও। ঘি গরম হইলে তেজপাতা, একটি শুক্নালঙ্কা এবং পাঁচ ফোড়ন ছাড়। মিনিট দুই পরে ফোড়ন হইয়া গেলে মাংস ঢালিয়া

যাঁহারা পেঁয়াজ দিয়া মাংস রান্না খাইতে ভাল বাসেন না তাঁহাদের জন্য এই রকম কারী উপাদেয়।

১৩১৬। হট কারী।

——:o:——

উপকরণ।—মাংস আধ সের, হলুদ দু গিরা, শুক্নালঙ্কা ছয়টা, আদা আধ তোলা, মাঝারি পেঁয়াজ দুইটী, বড় পেঁয়াজ একটি, ঘি দেড় ছটাক, ছোলার ছাতু এক কাঁচ্চা, নুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রণালী।—হলুদ, শুক্নালঙ্কা, আদা, দুটী মাঝারি পেঁয়াজ সব একত্রে পিষিয়া রাখ। মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া ধোও। বড় পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ চাকা ছাড়। আধ ভাজা হইলে পেষা মশলা ছাড়। ছাতু দাও। প্রায় মিনিট দশ জলের ছিটা মারিয়া মারিয়া কষিলে পর ইহাতে মাংস ছাড়িয়া ঢাকিয়া দিবে। আরো মিনিট পাঁচ ধরিয়া মাংস কষ। তারপরে প্রায় আড়াই পোয়া জল দিয়া আবার ঢাকিয়া দাও। আবার মিনিট দশ টগবগিয়া ফুটিবার পর হাঁড়ি দমে বসাইয়া দিবে। প্রায় পনের কুড়ি মিনিট দমে আস্তে আস্তে পাকিলে তবে ঠিক হইবে।

১৩১৭। হট কারী।

(দ্বিতীয় রকম।)

——:০:——

উপকরণ।—মাংস এক পোয়া, শুক্না লঙ্কা তিনটী, রশুন দু কোয়া, হলুদ দু গিরা, জীরা মরিচ আধ তোলা, ধনে আধ তোলা, দই এক ছটাক, নুন সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা আধ তোলা, জল আড়াই পোয়া।

প্রণালী।—জীরা মরিচ ও ধনে কাঠ খোলায় চমকাইয়া পিষিয়া লও। হলুদ, রশুন, শুক্নালঙ্কা, আদা, আধ ছটাক পেঁয়াজ, সব একত্রে পিষিয়া রাখ। বাকী আধ ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

মাংস ডুমা ডুমা কাটিয়া রাখ। ধোও। এই মাংসতে সমুদয় পেষা মশলা, দই এবং নুন মাখ।

এবারে হাঁড়িতে ঘি চড়াও। পেঁয়াজ কুচি ছাড়। আধা-ভাজা হইলে পর ইহাতে মাংস ছাড়। বেশ লাল করিয়া কষ। জলের ছিটা দিয়া দিয়া কষিবে। প্রায় মিনিট পনের কষিয়া বেশ লাল হইলে পর ইহাতে দেড় পোয়াটাক জল ঢালিয়া দাও। জলটা সব মরিয়া বেশ ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে।

১৩১৮। মটন কারী।

——:o:——

উপকরণ।—মাটন তিন পোয়া, হলুদ দু গিরা, পেঁয়াজ আধ পোয়া, শুক্নালঙ্কা তিনটা, আদা আধ তোলা, ঘি দেড় ছটাক, দই এক ছটাক, জল তিন পোয়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রণালী।— হলুদ, এক ছটাক পেঁয়াজ, শুক্নালঙ্কা, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। এক ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট।

হাঁড়িতে দেড় ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ আধ-ভাজা হইলে পর ইহাতে বাঁটা মশলা ও দই দাও। চারি মিনিট পরে মাংস ছাড়। প্রায় তিন কোয়ার্টার ধরিয়া জলের আছড়া দিয়া দিয়া মাংস লাল করিয়া কষ। তারপরে দেড় পোয়া জল দাও; এই জলটুকু মরিয়া রস রস থাকিতে নামাইবে। অথবা ঝোল যদি চাহ তো আধ পোয়া আন্দাজ ঝোল থাকিতে থাকিতে নামাইবে।

১৩১৯। মুরগীর মালাই কারী।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, হলুদ এক গিরা, শুক্নালঙ্কা তিনটী, নারিকেল আধ মালা, সরিষা আধ তোলা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, আদা আধ তোলা, ঘি চারি কাঁচ্চা, নুন প্রায় আধ তোলা,

ছোট এলাচ দুটী, লঙ্গ চারিটী, দারচিনি সিকি তোলা, নেবু একটী।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকরা করিয়া কাট।

হলুদ, শুক্নালঙ্কা, সরিষা, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। আধ ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া তাহাতে আধ পোয়া গরম জল মিলাও। একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া সমস্ত দুধটা নিংড়াইয়া বাহির কর।

ঘি চড়াও। আগে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ। এই ঘিয়ে বাঁটা মশলা ছাড়। প্রায় দশ পনের মিনিট ধরিয়া খুব লাল করিয়া কষিয়া তারপরে ইহাতে মুরগী ছাড়িবে। পাঁচ ছয় মিনিট মুরগী কষিয়া এক পোয়া জল দাও। তারপরে আবার নারিকেলের দুধ দাও। আস্তে আস্তে ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে পর নেবুর রস দিবে। তারপরে গরম মশলার গুঁড়া মাংসের উপরে ছড়াইয়া দিয়া কারী নামাইয়া ফেলিবে।

১৩২০। বার্মিজ ফলুয়া।

—:০:—

উপকরণ।—আমের কসি পাঁচটী, একটি বড় নারিকেল, কুচা চিংড়ী মাছ আধ পোয়া, হলুদ দু গিরা, পেঁয়াজ এক ছটাক, শুক্নালঙ্কা ছয়টা, তেল আধ পোয়া, তেজ পাতা দু খানা, জল আধ সের, নুন প্রায় দশ আনি ভর, কাঁচালঙ্কা তিনটী, নেবু দুটী, জাফরান চার রতি।

প্রণালী।—কাঁচা আমের আঁটির ভিতরে যে শাদা কসি থাকে তাহাই বাহির করিয়া তিন দিন ছয়বার জল বদলাইয়া ভিজাইয়া রাখ। তিন দিন পরে কসির কষ জল বাহির হইয়া গেলে আবার ভাল জলে ধুইয়া তারপরে এগুলি সরু সরু করিয়া বানাইবে।

চিংড়ী মাছের খোলা ছাড়াইয়া রাখ।

নারিকেলটী কুরিয়া এক পোয়া গরম জল মিলাইয়া ইহার দুধ বাহির করিয়া রাখ।

হলুদ, চারিটী শুক্নালঙ্কা, পেঁয়াজ একত্রে পিষিয়া রাখ।

এখন একটি হাঁড়িতে দেড় পোয়া জল দিয়া আমের কসিগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইলে ইহার জল ঝরাইয়া রাখ।

হাঁড়িতে তেল চড়াইয়া তেজপাতা ও দুটী শুক্নালঙ্কা ফোড়ন দিয়া বাঁটা মশলা ছাড়। খুব লাল করিয়া কষ। এখন ঐ কসিগুলি এবং মাছ ছাড়। তিন চারি বার নাড়িয়া নারিকেলের দুধ দাও। এইবারে আধ পোয়া জল দাও। ফুটিয়া উঠিলে নুন দাও। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া দাও। মিনিট সাত পরে নেবুর রসে জাফরান গুলিয়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে।

১৩২১। পটোলের দোল্মাকারী।

——:o:——

উপকরণ।—কিমা মাংস আধ সের, আদা এক তোলা, পাটনাই পেঁয়াজ ছয়টী, শুক্নালঙ্কা চারিটী, পটোল আধ সের, চীনে কাগজি নেবু একটি, চিনি সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া, দই এক ছটাক, নুন প্রায় দশ আনি ভর, জায়ফল আধ খানা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ চার পাঁচটী, ছোট এলাচ দুটী, তেজপাতা দু খানা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—কিমা মাংস আনিয়া আবার তাহাকে কিমা কর। ইহার সমুদয় রগাদি বাহির করিয়া ফেল। আদা, একটি পাটনাই পেঁয়াজ ও শুক্নালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ। ইহার সিকি ভাগ মশলা কিমা মাংসতে মাখ।

দই, সিকি তোলা নুন, বাকী মশলা বাঁটাটুকু একত্রে রাখ।

পটোলের খোসা ছাড়াও। লম্বা ভাগে মাঝখানে এক বা দেড় ইঞ্চির মত চিরিয়া তারপরে দুই হাতে করিয়া পটোল দলিতে থাক। নরম হইয়া আসিলে একটি চামচের বাঁটের দিক বা অঙ্গুলি দিয়া বীচি বাহির করিয়া ফেল। দুটী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

তিন কাঁচ্চা ঘি চড়াও। মাংস ছাড়। দুয়ানি ভর নুন দাও। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাও। মাংসের জল বাহির হইলে পর মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে। ক্রমে ইহার জল মরিয়া লাল হইয়া আসিলে একটি প্লেটে ঢালিয়া রাখ। সিকি খানা নেবুর রস

ইহাতে দাও এবারে পটোলের ভিতরে মাংসের পুর ভর। প্রত্যেক পটোল সুতা দিয়া বাঁধ।

এবারে এক ছটাক ঘি চড়াও। পটোল গুলি ভাজ। ইহার জল মরিয়া গিয়া বেশ শাদা শাদা থাকিলেই নামাইয়া ফেলিবে। আর লাল করিবার দরকার নাই। পটোল গুলি উঠাইয়া রাখ। এখন এই ঘিয়ের উপরে আরো এক ছটাক ঘি দাও। পেঁয়াজ কুচি ছাড়। আধ ভাজা হইলে আধ পোয়াটাক জল দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। পাঁচ সাত মিনিট পরে ইহাতে দই মিশান বাঁটা মশলা ছাড়। ক্রমে কষিয়া লাল কর। বেশ লাল হইলে তবে এক পোয়া জল দিবে। তারপরে জল ফুটিয়া উঠিলে নেবুর রস ও চিনি টুকু দাও। দু তিন ফুট ফুটিলে পটোল গুলি ইহাতে সাজাইয়া দাও। পটোল দিবার পরে দু এক ফুট ফুটিলে নামাইয়া ফেলিবে।

১৩২২। মুরগীর কোর্ম্মা।

——:০:——

উপকরণ।—পাটনাই পেঁয়াজ নয়টা, শুক্নালঙ্কা চারিটা, আদা এক তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, দই আধ পোয়া, মুরগী দুইটা, ঘি আড়াই ছটাক, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—পাঁচটী পাটনাই পেঁয়াজ, আদা, এবং শুক্নালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ। বাকী চারিটী পেঁয়াজ চাকা. কাটিয়া রাখ।

দুইটা মুরগী কাটিয়া ষোল টুকুরা কর। ধোও। মুরগীতে নুন, বাঁটা মশলা এবং দই মিশাও। তিন চারি ঘণ্টা ভিজিতে দাও। চারিটী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ চাকা ছাড়। পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজা হইলে উহাতেই মশলা শুদ্ধ মুরগী ছাড়িয়া দাও। হাঁড়ি ঢাকা দিয়া রাখ। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে নাড়িয়া দিবে। এখন বেশ লাল করিয়া কষ। জলের ছিটা দিয়া কষা হইলে পর যে জলটা বাকী থাকিবে সবটা একবারে মাংসতে ঢালিয়া দিবে। তারপরে এই জল মরিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে।

১৩২৩। বরবটী দিয়া মাংসের কারী।

——:o:——

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস আধ সের, আলু চারিটা, বরবটী ছয়টা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, শুক্নালঙ্কা চারিটা, জীরা আধ তোলা, হলুদ দু গিরা, নুন দশ আনি ভর, জল একসের, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট। বরবটীর এক এক ছড়া তিন টুকরা করিয়া কাট। আধ ছটাক পেঁয়াজ কুচি কাটিয়া রাখ।

শুক্নালঙ্কা, বাকী পেঁয়াজ, জীরা, হলুদ একত্রে পিষিয়া রাখ। ঘি চড়াও। আলু ও বরবটী কষিয়া উঠাও। এবারে মশলা

ছাড়। মশলা বেশ লাল করিয়া কষা হইলে পর মাংস ছাড়। মাংসের জল বাহির হইয়া মরিয়া গেলে আরো জল দিয়া দিয়া কষ। তারপরে একে বারে আড়াই পোয়া জল দিয়া আলু ও বরবটী ছাড়। মাংস কষিতেই প্রায় অর্দ্ধেক হইয়া যায়। এবারে নুন দাও। ক্রমে জল মরিয়া গিয়া অল্প ঝোল থাকিলে নামাইবে।

১৩২৪। সুড়সুড়ীশাকের কারী।

——:০:——

উপকরণ।—গল্‌দা চিংড়ী দুটা, সুড়সুড়ী শাক এক আঁটি, জল পাই বা কাঁচা দিশি আমড়া ছয়টা, পেঁয়াজ চারিটী, শুক্না লঙ্কা চারিটী, হলুদ এক গিরা, জল আধ সের, ঘি দেড় ছটাক, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—চিংড়ীর মুড়াটী আস্ত রাখ। মাছ গুলি মোটা চাকা করিয়া কাট; এবং ধোও। শাক গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। জল পাইয়ের খোসা বাধাইয়া ছাড়াও। এবং আস্ত রাখ। দিশি আমড়া হইলে খোসা ছাড়াইয়া চারফালি করিয়া কাটিয়া রাখিবে।

দুটী পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। বাকী দুটী পেঁয়াজ, শুক্না-লঙ্কা হলুদ একত্রে পিষিয়া রাখ।

এবারে ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও। বাঁটা মশলা ছাড়। প্রথমে খানিকটা লাল করিয়া কষ। তারপরে মাছ ছাড়িয়া আবার কষিতে থাক। তারপরে দেড় পোয়া জল দিয়া, শাক ও নুন দাও। ক্রমে জল পাই গুলি দাও। জল পাই গুলি বেশ নরম হইয়া গেলে নামাইয়া একটি ডিশে ঢালিবে তারপরে ইহার উপরে পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দিবে।

এই প্রকারে লাল শাকের কারীও রাঁধা যায়।

১৩২৫। মাছের ভাজা কারী।

——:o:——

উপকরণ।—কচি বেগুণ আটটা, রুই মাছ আধ পোয়া, তেল দেড় ছটাক, জীরা মরিচ সিকি তোলা, ধনে আধ তোলা, পেঁয়াজ এক ছটাক, জল আধ পোয়া, নুন দশ আনি ভর, হলুদ এক গিরা, শুকনালঙ্কা দুইটা, কাঁচালঙ্কা তিনটী।

প্রণালী।—বেগুণ আধ খানা করিয়া কাট। ঐ আধ খানা আবার পাতলা চাকা করিয়া কাট। ধোও।

মাছ ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া রাখ। মাছ এবং বেগুণ আলাদা করিয়া হলুদ ও নুন মাখিয়া রাখ।

জীরা মরিচ, ধনে কাঠ খোলায় চমকাইয়া রাখ। পেঁয়াজ কুচি কাট। দেড় ছটাক তেল চড়াইয়া পেঁয়াজ গুলি লাল

করিয়া ভাজ। এই ভাজা পেঁয়াজের অর্দ্ধেক গুলি জীরা ও ধনের সহিত রাখিয়া একত্রে বাঁট। হলুদ ও লঙ্কা বাঁটিয়া রাখ।

এখন পেঁয়াজ ভাজা তেলে আরো দেড় ছটাক তেল ঢালিয়া মাছ ভাজিয়া উঠাও। এখন বেগুণ ছাড়িয়া কড়া করিয়া ভাজ। ইহাতেই আবার মাছ ও বাকী পেঁয়াজ ভাজা দাও। এখন হলুদ, লঙ্কা ও জীরা মরিচ বাঁটা সব মশলা এক ছটাক জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। নুন দাও। এখন আরো আধ পোয়া জল ও বাঁটা লঙ্কা গুলি ঢালিয়া দাও। জল মরিয়া তেলের উপরে থাকিলেই নামাইবে।

১৩২৬। ডাল চিংড়ী।

——:O:——

উপকরণ।—পেঁয়াজ আটটা, শুক্নালঙ্কা দুইটা, আদা আধ তোলা, হলুদ দুগিরা, তেজপাতা এক খানা, ডাল তিন ছটাক, জল তিন পোয়া, চিংড়ী আটটা, ঘি আধ পোয়া, নুন দশ আনি ভর।

প্রণালী।—ছয়টা পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। শুক্না-লঙ্কা, দুটী পেঁয়াজ, হলুদ, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। ডাল গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ গুলি লাল করিয়া ভাজ এবং উঠাও। এবারে ঐ ঘিয়ে বাকী সব ঘিটা ঢালিয়া দাও। এখন

বাঁটা মশলা ছাড়। বেশ লাল করিয়া মশলা কষা হইলে পর ডাল ছাড়। দু তিন বার নাড়িয়া আড়াই পোয়া জল দাও। হাঁড়ি ঢাক, দশ মিনিট পরে আর আধ পোয়া জল দিয়া হাঁড়ি ঢাক। মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে। মিনিট সাত পরে দেখিবে ডাল সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে। তখন নামাইয়া উপরে পেঁয়াজ ভাজা দিবে। প্রায় কুড়ি মিনিট সময় লাগিবে।

১৩২৭। মুরগী দিয়া ডাল।

——:০:——

উপকরণ।—ঘি এক ছটাক, দারুচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ দশটা, এক ছটাক, ইদ নুন দশ আনি ভর, হলুদ, দু গিরা, পেঁয়াজ পাঁচটা, আদা আধ তোলা, শুকালঙ্কা দুইটা, জল আড়াই পোয়া, তেজপাতা একটা, ছোলার ডাল আধ পোয়া, মুরগী একটী।

প্রণালী।—হলুদ, লঙ্কা, পাঁচটা পেঁয়াজ ও আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। ইহার সহিত দই মিশাইয়া রাখ। অমনি নুন, গরম মশলা গুলি ও এক ছটাক জল সব একত্রে মিশাইয়া রাখ।

মুরগী আট দশ টুকরা করিয়া কাট। মাংস ঐ মশলার সহিত ভাল করিয়া মাখ।

পাঁচটী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিবে।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজিয়া উহাতেই মশলা মাখা মুরগী ছাড়। মশলার প্লেটটা ধুইয়া দেড় ছটাক আন্দাজ

জল দাও। দু এক বার নাড়িয়া ঢাকা দাও। বেশ লাল করিয়া কষিয়া রাখ। ইহাতেই সিদ্ধ হইয়া যাইবে।

এদিকে আর একটা উনানে আধসের জল দিয়া ডালগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও। প্রায় কুড়ি মিনিটে ডাল সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। তারপরে মাংস কষা হইয়া গেলে উহাতে ঢালিয়া দিবে। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১৩২৮। মটন কারী।

—:O:—

উপকরণ।—মাটন তিন পোয়া, হলুদ দু গিরা, পেঁয়াজ আধ পোয়া, শুক্‌নালঙ্কা তিনটা, আদা আধ তোলা, ঘি দেড় ছটাক, দই এক ছটাক, জল তিন পোয়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রণালী।—হলুদ, এক ছটাক পেঁয়াজ, শুক্‌নালঙ্কা, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। এক ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট।

হাঁড়িতে দেড় ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ আধ-ভাজা হইলে ইহাতে বাঁটা মশলাও দই দাও। চারি মিনিট পরে মাংস ছাড়। প্রায় তিন কোয়ার্টার ধরিয়া জলের আছড়া দিয়া দিয়া মাংস লাল করিয়া কষ। তারপরে দেড়

হবে। অথবা ঝোল যদি চাহ তো আধ পোয়া আন্দাজ ঝোল থাকিতে থাকিতে নামাইবে।

১৩২৯। মুরগীর মালাই কারা।

——:০:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, হলুদ এক গিরা, শুক্রালঙ্কা তিনটী, নারিকেল আধ মালা, সরিষা আধ তোলা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, আদা আধ তোলা, ঘি চারি কাঁচ্চা, নুন প্রায় আধ তোলা, ছোট এলাচ দুটী, লঙ্গ চারিটী, দারচিনি সিকি তোলা, নেবু একটি।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকুরা করিয়া কাট।

হলুদ, শুক্রালঙ্কা, সরিষা, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। আধ ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া তাহাতে আধ পোয়া গরম জল মিলাও। একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া সমস্ত দুধটা নিংড়াইয়া বাহির কর।

ঘি চড়াও। আগে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ। এই ঘিয়ে বাঁটামশলা ছাড়। প্রায় দশ পনের মিনিট ধরিয়া খুব লাল করিয়া কষিয়া তার পরে ইহাতে মুরগী ছাড়িবে। পাঁচ ছয় মিনিট মুরগী কষিয়া এক পোয়া জল দাও। তার পরে আবার নারিকেলের দুধ দাও। আস্তে আস্তে ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে পর নেবুর রস দিবে। তার পরে

গরম মশলার গুঁড়া মাংসের উপরে ছড়াইয়া দিয়া কারী নামাইয়া ফেলিবে।

১৩৩০। নারেঙ্গি বা কমলা কারী।

—:০:—

উপকরণ।—মটন আধ সের, হলুদ দেড় গিরা, শুক্নালঙ্কা ছুটী, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ ছয়টা, দই এক ছটাক, পেঁয়াজের কলি সাতটা, ঘি এক ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, জল তিন পোয়া, তেজপাতা দুইটা, নূতন তেঁতুল আধ কাঁচ্চা, কমলানেবু ছুটী।

প্রণালী।—মটন খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। হলুদ ,শুক্নালঙ্কা, আদা, পেঁয়াজ, একত্রে পিষিয়া রাখ। পেঁয়াজ কলি কচি দেখিয়া আনিয়া প্রায় দেড় ইঞ্চি লম্বা করিয়া কাট।

একটি হাঁড়িতে মাংস গুলি রাখ। ইহার উপরে দই, বাঁটা-মশলা, পেঁয়াজ কলি, এক ছটাক ঘি, নুন এবং তিন পোয়া জল দিয়া চড়াইয়া দাও। ইহাতে তেজপাতা ছাড়। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংসের জল মরিয়া গেলে বেশ লাল করিয়া কষ। তারপরে আবার ইহাতে আধ সের জল দাও এবং আস্ত আলু দাও। আলু গুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে আধ পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ঢালিয়া দাও। ফুটিয়া উঠিলে কমলা নেবুর শাঁস দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। দু তিন বার ফুটিলে পর নামাইবে।

১৩৩১। মাদ্রাজী আসাড়ি কারী।

———:০:———

উপকরণ।—রুইমাছ দেড় পোয়া, জীরা আধ তোলা, ধনে আধ তোলা, শুকালঙ্কা ছয়টা, হলুদ দু গিরা, রসুন একটা, আদা এক তোলা, ছোট পেঁয়াজ চারিটা, নারিকেল সিকি মালা, ঘি এক ছটাক, তেজপাতা দু খানা, পাঁচ ফোড়ন দুয়ানি ভর, নূতন তেঁতুল দুই ছড়া, জল তিন পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, গোল-মরিচ বারটা।

প্রণালী।—বড় রুই মাছ আনিয়া চৌদ্দ টুকরা করিয়া কাট। ধুইয়া একটু নুন মাখিয়া রাখ।

জীরা মরিচ, ধনে, কাঠ খোলায় চমকাইয়া পিষিয়া রাখ। শুকালঙ্কা, হলুদ, রসুন, পেঁয়াজ, একত্রে পিষিয়া রাখ।

নারিকেল আলাদা পিষিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। তেজপাতা ও পাঁচফোড়ন ছাড়। ফুট্ ফাট করিয়া ফুটিতে থাকিলে মশলা বাঁটা সবটা ছাড়। পাঁচ সাত মিনিট ধরিয়া কষিয়া লাল করিয়া নারিকেল বাঁটা দাও। তারপরে এক পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। জল ফুটিয়া উঠিলে কাঁচা মাছ ছাড়িবে। প্রায় এক পোয়া আন্দাজ ঝোল থাকিলে নামাইবে।

———

১৩৩২। আলুমেখেলা।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

———:o:———

উপকরণ।—বড় আলু ছয়টা, হলুদ এক গিরা, নুন দশ আনি ভর, মটন আধ সের, দই আধ পোয়া, আদা আধ ছটাক, ঘি আড়াই ছটাক, পেঁয়াজ পাঁচটা, শুক্নালঙ্কা চারিটা, জল একসের।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট। ইহাতে হলুদ বাঁটা আর একটু নুন মাখিয়া রাখ।

আদা ছেঁচিয়া রাখ। ভাজিবার জন্য পাঁচটী পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ। শুক্নালঙ্কা পিষিয়া রাখ।

মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া রাখ। মাংসে দই, আধ তোলাটাক নুন ও আদার রস মাখ।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ কুচি ভাজিয়া উঠাও। ইহাতে আলু ভাজিয়া উঠাও। তারপরে এই বাকী ঘিয়েতেই মাংস ছাড় এবং ঢাক। ক্রমে ইহার জল বাহির হইয়া আবার জল মরিয়া গেলে পর. জলের আছড়া দিয়া দিয়া কষ। এই রকম প্রায় তিন পোয়া জলের আছড়া দিয়া কষিতে কষিতে মাংস সিদ্ধ হইয়া ঘি ছাড়িলে পর ইহাতে আলু ঢালিয়া দাও। দু এক বার নাড়া চাড়া করিয়া শেষে এক পোয়া জল একেবারে ঢালিয়া দিবে। দমে এই জলটুকু প্রায় পনের মিনিট পরে শুকাইয়া গেলে নামাইয়া একটি গোল ডিশে গোল করিয়া সাজাইয়া রাখ। ইহার চারিধারে আলু গুলি গোল করিয়া সাজাইয়া দিবে।

উপরে পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দাও। প্রায় এক ঘণ্টা করিতে লাগিবে।

১৩৩৩। মুরগী দিয়া মুগের ডাল।

——:o:——

উপকরণ।—হলুদ ছোট তিন গিরা, শুকালঙ্কা ছয়টা, পেঁয়াজ বারটা, আদা এক তোলা, দই এক ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ চারিটা, ছোট এলাচ দুইটা, ঘি দেড় ছটাক, জল সাড়ে তিন পোয়া, মুগের ডাল দেড় পোয়া, মুরগী একটি, নুন প্রায় এক তোলা, তেজপাতা দুই খানা।

প্রণালী।—হলুদ, লঙ্কা, সাতটা, পেঁয়াজ, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। ইহার সহিত দই, দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ, তেজপাতা, নুন এবং এক ছটাক জল একত্রে মিলাইয়া রাখ। মুরগী আট দশ টুকরা করিয়া কাটিয়া এই মশলার সহিত মাখিয়া রাখ।

পাঁচটী, পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিবে।

দেড় ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ভাজিয়া উহাতেই মুরগী ছাড়। বাসন ধুইয়া দেড় ছটাক জল দাও। ক্রমে বেশ লাল করিয়া কষ।

এদিকে আর একটা উনানে তিন পোয়া জল দিয়া দেড় পোয়া ডাল সিদ্ধ করিতে দাও। প্রায় কুড়ি মিনিট ডাল সিদ্ধ হইয়া

গেলে নামাইবে। তারপরে মাংস কষা হইয়া গেলে ইহাতে ঢালিয়া দিবে। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১৩৩৪। পেঁয়াজের দোল্মাকারী।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

—:০:—

উপকরণ।—পাটনাই পেঁয়াজ তিনটি, ঘি এক ছটাক, আদা আধ তোলা, শুক্নলঙ্কা দুটী, নুন সিকি তোলা, দই তিন ছটাক, চিনি সিকি তোলা, নেবু একটি, জল প্রায় আধসের।

প্রণালী।—দুটী পাটনাই পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ। একটি পেঁয়াজ, আদা ও শুক্নালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ কুচি ছাড়িয়া ভাজ। তারপরে এই পেঁয়াজ ভাজার উপরেই এক ছটাক জল দিয়া লাল রং কর। বেশ লাল হইয়া আসিলে বাঁটা মশলা ছাড়, এবং নুন দাও। কষিতে থাক। প্রায় সাত মিনিট পরে বেশ লাল হইয়া আসিলে দই দাও। আবার কষ। তিন কোয়ার্টার পরে ইহার জল মরিয়া লাল হইয়া আসিলে দেড় পোয়া জল দিয়া তারপরে দোল্মা ছাড়িবে। ফুটিয়া উঠিলে পর চিনি দিবে। ঝোলটা বেশ ঘন হইয়া আসিলে নেবুর রস দাও। একবার ফুটিলে নামাইয়া ফেলিবে।

১৩৩৫। পাঁটার ফেরিঙ্গিকারী।

—:০:—

উপকরণ।—মেটে এক ছটাক, মাংস আধপোয়া, ঘি আধ ছটাক, কাঁচালঙ্কা দুটী, পেঁয়াজ চারিটী, নুন সিকি তোলা, আলু তিনটী, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, জল তিন ছটাক।

প্রণালী।—মেটে গুলি জলে সিদ্ধ করিতে দাও। প্রায় দশ মিনিট পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া শ্লাইস শ্লাইস কাটিয়া রাখ। কাঁচা মাংস শ্লাইস কাটিয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ; আর পেঁয়াজ শ্লাইস কাট। আলু অর্দ্ধ চাকা কাট।

ঘি চড়াইয়া কাঁচালঙ্কা ও কাটা পেঁয়াজ ছাড়। অল্প লাল হইয়া আসিলে মাংস, মেটে ও নুন দাও। মাংস ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে আলু ছাড়। আলু ও মিনিট সাত কষা হইলে পর জল দিবে। জল মরিয়া গিয়া ভাজা ভাজা হইলে পর নামাইবে।

১৩৩৬। মাংসের মালাই কারী।

—:০:—

উপকরণ।—মাংস দেড় পোয়া, পাটনাই পেঁয়াজ চারিটা, ঘি এক ছটাক, ময়দা এক তোলা, হলুদ বাটা এক কাঁচ্চা, আদা আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা দুইটা, জীরা মরিচ ও ধনে ভাজা গুঁড়া মিশাইয়া আধ তোলা, জল একসের, দারচিনি এক তোলা,

নারিকেল কোরা আধ পোয়া, সির্কা এক কাঁচ্চা অথবা আধ থানা নেবুর রস, নুন ছয় আনি ভর।

প্রণালী।—মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাট।

পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। হলুদ, দুটী পাটনাই পেঁয়াজ, আদা কাঁচালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া আধসের গরম জল দিয়া দুধ বাহির কর। সবশুদ্ধ প্রায় আড়াই পোয়া দুধে জলে হইবে।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি ছাড়। বেশ লাল করিয়া ভাজা হইলে পর উহাতে মাংস ছাড়। তারপরে ময়দা বাঁটামশলা এবং নুন দিয়া মাংসটা মিনিট দশ বেশ লাল করিয়া কষ। আধ সের জল দিয়া আধ ঘণ্টা ফুটিতে দাও। দারচিনি ছাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে। এবারে নারিকেলের দুধ দিয়া ঢাকিয়া দাও। মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবার আগে সির্কা বা নেবুর রস দিবে। দু ফুট ফুটিলে পর নামাইয়া ফেলিবে।

১৩৩৭। ফিরিঙ্গী কারী।

—:০:—

উপকরণ।—রুই মাছ দেড় পোয়া, তেল দেড় ছটাক, তেজ পাতা দুইটা, পাঁটনাই পেঁয়াজ চারিটা, জীরা মরিচ সিকি তোলা, হলুদ দু গিরা, নুন আধ তোলা, জল আধ পোয়া, আলু তিনটী,

প্রণালী।—মাছ বড় বড় টুকরা করিয়া কাট এবং ভাল করিয়া ধোও।

দুইটা পাটনাই পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। জীরা মরিচ, হলুদ, পেঁয়াজ, রসুন একত্রে পিষ।

তেল চড়াইয়া এক চিমটী নুন ফেলিয়া দাও। তেলের ফেনা মরিয়া গিয়া যখন ফুটিয়া উঠিবে তখন দুইটা তেজপাতা ভাঙ্গিয়া দাও। পেঁয়াজ কুচি ছাড়। লাল হইলে বাঁটা মশলা ছাড়িয়া কষ। নুন দাও। মশলাটা বেশ লাল হইয়া আসিলে ইহাতেই মাছগুলি ছাড়িয়া কষিয়া আবার উঠাইয়া রাখিবে। তারপরে আলু পটোল বরবটী ইহাতে ছাড়িয়া তিন চারিবার কষিয়া জল দাও। তরকারী সিদ্ধ হইয়া গেলে মাছ দাও। তিন চারি ফুট ফুটিয়া দেড় ছটাক আন্দাজ ঝোল থাকিলে নামাইয়া ফেলিবে

১৩৩৮। দুধ দিয়া মটন কারী।

—:o:—

উপকরণ।—মটন তিন পোয়া, বাখারি পেঁয়াজ চারিটা, আদা আধ তোলা, শুকালঙ্কা দুইটা, হলুদ এক গিরা, ঘি আধ পোয়া, জীরা মরিচ ও ধনে ভাজা গুঁড়া এক কাঁচ্চা, জল এক সের, কচি বরবটী দুই ডাল, কাঁচালঙ্কা চারিটা, দুধ আধ পোয়া, ময়দা এক ছটাক নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—তিন পোয়া মাটন আনিয়া ইহার সমস্ত হাড় বাহির করিয়া ফেল। টুকরা টুকরা করিয়া কাট। পেঁয়াজ, আদা, হলুদ,

শুকালঙ্কা একত্রে বাঁট। বরবটী তিন চারি টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াও। মাংস ভাজিয়া উঠাও। আবার ইহাতেই আর এক ছটাক ঘি ঢালিয়া দাও। ঘি ফুটিলে বাঁটা মশলা, ভাজা গুঁড়া মশলা, নুন, ময়দা এবং দুধ সব একত্রে ঢালিয়া দাও এবং মশলা লাল করিয়া কষ। তারপরে আবার ইহাতে মাংস ছাড়িবে। মাংস মশলার সহিত দু এক বার নাড়িয়া জল দাও। হাঁড়ি ঢাক। মাংস সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে দেখিলে বরবটী ছাড়িবে। আস্ত কাঁচালঙ্কা ছাড়। অল্প অল্প ঝোল থাকিতে নামাইয়া ফেলিবে।

১৩৩৯। বাদামী কারী।

—:০:—

উপকরণ।—পাঁটা আধসের, ঘি দেড় ছটাক, ছাড়ান বাদাম এক ছটাক, কাগ্‌জি বা পাতি নেবুর খোলা একটা, পেঁয়াজ তিনটী, নেবু একটি, কারী পাউডার প্রায় আধ ছটাক, বলকা দুধ আধ পোয়া, জল প্রায় সাড়ে তিন পোয়া, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া রাখ। পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া প্রথমে বাদাম গুলি অল্প বাদামী রং করিয়া ভাজিয়া উঠাও। তারপরে পেঁয়াজ চাকা ছাড়। লাল করিয়া ভাজ।

পেঁয়াজ ভাজা চারি ভাগ করিয়া তাহার এক ভাগ বাদামের সহিত রাখ, বাকী হাঁড়িতেই রাখিয়া তাহাতে মাংস ছাড়। আট দশ মিনিট পরে ইহার জল মরিয়া বেশ কষা হইলে পর কারী পাউডার দিবে। দু তিন বার নাড়া চাড়া করিয়া জল ও নুন দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে নেবুর খোসা ছাড় ভাজা বাদাম এবং পেঁয়াজ ভাজা একত্রে পিষিয়া সরের সহিত একটি কাঁটা করিয়া মিলাইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। চামচে করিয়া মাংস ক্রমাগত নাড়িতে থাক। মিনিট তিন চার পরে ইহাতে নেবুর রস দিয়া নামাইয়া ফেলিবে।

১৩৪০। বোম্বাই খুর্ম্মি কারী।

—:o:—

উপকরণ।—বড় গলদা চিংড়ী আধ সের, বোম্বাই পেঁয়াজ চারিটি, মাংস চারি পোয়া, জল চারি পোয়া, কারী পাউডার এক ছটাক, আম বা তেঁতুলের মিঠা খাট্টা চাটনী বড় এক চামচ, কাঁচা আম একটি বা জলপাই অথবা কচি আমড়া চারি পাঁচটী, নুন প্রায় আধ তোলা, নেবু একটি, লঙ্কার সস আধ ছটাক, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ গুলি চাকা কাটিয়া রাখ। চিংড়ী মাছের মুড়া আস্ত রাখিয়া দাও, মাছ দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে এক সের জল দিয়া হাড় গুলি চড়াইয়া দাও। আধ সের জল থাকিলে নামাইবে। এই সুরুয়া ছাঁকিয়া ফেল।

প্রথম ইহাতে কারী পাউডার ও চাটনী দিয়া চড়াইয়া দাও। মিনিট পাঁচ ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে।

এবারে ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়িয়া লাল কর। তার পরে ইহাতে মাছ ছাড়; এই সঙ্গে কাঁচা আম ও নুন দিবে। তিন চারি মিনিট ধরিয়া কষ। তারপরে ঐ পূর্ব্বোক্ত ঝোল ইহাতে ঢালিয়া দাও। দমে চড়াও। প্রায় মিনিট পনের পরে মাছ গুলি বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহাতে নেবুর রস ও লঙ্কার সস ঢালিয়া দাও। দু এক বার নাড়িয়া তখনি গরম গরম ভাতের সহিত খাইতে দিবে।

১৩৪১। ডিমের কারী।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, পেঁয়াজ দুইটা, ঘি এক ছটাক, কারী পাউডার আধ ছটাক, জল বা সুরুয়া দেড় পোয়া, তিন ছটাক দুধের সর, এরারুট আধ তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—ডিমগুলি শক্ত সিদ্ধ করিয়া তাহার খোলা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও।

পেঁয়াজ দুটী চাকা কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ভাজ। তারপরে ইহাতে কারী পাউডার দাও। বেশ করিয়া কষা হইলে পর জল বা সুরুয়া ঢালিয়া দিবে। নুন দিবে। মিনিট সাত আট পরে দুধে এরারুট গুলিয়া ঢালিয়া

দাও। অমনি ডিমগুলি দাও। খুব গরম হইয়া ধোঁয়া উঠিতে থাকিলে নামাইবে। ইহা আর ফুটাইবার দরকার নাই।

১৩৪২। মাংসের গ্রেভি কারী।

——:o:——

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস আধ সের, ঘি আধ পোয়া, পেঁয়াজ তিন ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, শুক্নালঙ্কা তিনটা, আদা আধ তোলা, পোস্ত দানা সিকি তোলা।

প্রণালী।—এক ছটাক পেঁয়াজ, আদা, শুক্নালঙ্কা, ও পোস্ত দানা একত্রে পিষিয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজ গুলি চাকা কাটিয়া রাখ। মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট।

হাঁড়ি চড়াইয়া ঘি দাও। পেঁয়াজ চাকার অর্দ্ধেক গুলি ছাড়িয়া লাল করিয়া ভাজ। তারপরে পেষা মশলা ইহাতে ছাড়। মাঝে মাঝে জল আছড়া দিয়া বেশ লাল করিয়া কষ। তারপরে মাংস দাও ও বাকী অর্দ্ধেক গুলি চাকা-কাটা পেঁয়াজ ইহাতে ছাড়। আবার কষিতে থাক। প্রায় মিনিট দশ পনের কষিয়া জল দিবে। নুন দাও। মাংস ভাল রূপ সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং ইহার ঝোল বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১৩৪৩। চিকন কারী।

——:o:——

উপকরণ।—একটি বেশ মোটা চিকন, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, কারী পাউডার এক তোলা, নুন ছয় আনি ভর, আলু চারিটা, জল আধ সের।

প্রণালী।—চিকনটা মেটে গুলা লইয়া বার চৌদ্দ টুকরা করিয়া কাট। পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। আলু গুলি আধ-খানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আলুগুলি কষিয়া উঠাও। তারপরে ইহাতেই পেঁয়াজ আধ-ভাজা করিয়া কারী পাউডার দাও। দু তিন মিনিট লাল করিয়া মাংস ছাড় এবং নুন দাও। সাত আট মিনিট মাংসটা কষিয়া জল দাও অমনি আলু দাও। মিনিট আট দশ পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ফেলিবে।

১৩৪৪। মুরগীর দোপেঁয়াজা।

——:o:——

উপকরণ।—মুরগী একটি, ঘি আধ পোয়া, রসুন দু কোয়া, কারী পাউডার আধ ছটাক, পেঁয়াজ এক পোয়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—মুরগী দশ টুকরা করিয়া কাট। রসুন মিহি করিয়া ছেঁচিয়া রাখ। পেঁয়াজ গুলি সব চাকা কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া অর্দ্ধেক গুলি পেঁয়াজ লাল করিয়া উঠাও। তার পরে এই ঘিয়েতেই রশুন ছেঁচা ছাড়। দু তিন বার নাড়া চাড়া করিয়া বাকী চাকা-কাঁটা পেঁয়াজ ছাড়। আধ-ভাজা করিয়া কারী পাউডার দাও। তিন চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া মুরগী ছাড়। নুন দাও। জল আছড়া দিয়া মুরগী বেশ লাল করিয়া তার-পরে ইহাতে ভাজা পেঁয়াজের অর্দ্ধেক গুলি ছাড় ও দেড় পোয়াটাক গরম জল ঢালিয়া দিয়া দমে রাখ। প্রায় ত্রিশ পঁয়ত্রিশ মিনিটে আস্তে আস্তে ইহা সিদ্ধ হইয়া গেলে পর এবং ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইয়া ডিশে ঢালিয়া দিবে। বাকী পেঁয়াজ ভাজা ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে।

১৩৪৪। চিকনের মালাই কারী।

—:০:—

উপকরণ।—চিকন একটি, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ দুছটাক, নারিকেল আধমালা, শুক্না লঙ্কা তিনটা, পোস্তদানা সিকিতোলা, নুন প্রায় আধতোলা, লঙ্গচারিটা, দারচিনি সিকিতোলা, ছোট এলাচ দুইটা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—চিকনটী দশ বার টুকরা করিয়া কাট। এক ছটাক পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। বাকী এক ছটাক পেঁয়াজ, শুক্না লঙ্কা ও পোস্তদানা একত্রে পিষিয়া রাখ। লঙ্গ ও দারচিনি গুঁড়া করিয়া রাখ। নারিকেল কোর; তার পরে দেড় পোয়া গরম জলে গুলিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া ইহার সব দুধা বাহির কর।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ চাকা ছাড়। আধ ভাজা হইলে পর পেষা মশলা ছাড়। বেশ লাল করিয়া মাংস ছাড়। মাংসও লাল কর। তার পরে নারিকেল দুধ ঢালিয়া দাও। নুন ও ছোট এলাচ ছাড়। প্রায় মিনিট পনের কুড়ি পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে উপরে গুঁড়া গরম মশলা ছড়াইয়া নামাইয়া ফেলিবে। প্রায় আধ পোয়াটাক ঝোল থাকিবে।

১৩৪৬। মটনের কোর্ম্মা।

——:o:——

উপকরণ।—মাংস এক সের, ঘি তিন ছটাক, পেঁয়াজ তিন ছটাক, খুব ভাল দই এক ছটাক, ছোট এলাচ তিনটা, লঙ্গ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, তেজপাতা দু খানা, লঙ্কা গুঁড়া আধ তোলা, ধনে গুঁড়া আধ তোলা, রসুন চারি কোয়া, আদা এক তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—মাংস ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট। নুন মাখিয়া রাখ। পেঁয়াজ মিহি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। রশুন এবং আদা একত্রে পিষিয়া রাখ।

এবারে ঘি চড়াও; অর্দ্ধেক লম্বা কুচি কাটা পেঁয়াজ ছাঁড়িয়া লাল কর এবং উঠাইয়া রাখ। ইহাতে বাঁটা মশলা গুঁড়া এবং পেষা মশলাও ছাড়। লাল করিয়া কষ। তারপরে বাকী অর্দ্ধেক গুলি পেঁয়াজ, মাংস, দই, গরম মশলা, তেজপাতা ও ভাজা পেঁয়াজ গুলি ছাড়। হাঁড়ির মুখ ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দমে রাখ। প্রায়

দেড় ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইয়া মাংস বেশ নরম হইয়া গেলে পর নাড়িয়া লাল করিতে থাক। জলের আছড়া দিয়া কষিবে। ইহার পরে আর জল দিতে হইবে না। ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে।

১৩৪৭। বৃন্দালু।

—:o:—

উপকরণ।—মটন আধ পোয়া, পর্ক আধ সের, ঘি আধ পোয়া, কারী পাউডার এক ছটাক, সির্কা আধ পোয়া, নুন প্রায় এক তোলা, তেজ পাতা চারি খানা।

প্রণালী।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস কাট। ইহাতে হাড় থাকিলে চুষিয়া খাইতে ভাল। মাংস গুলি না ধুইয়া কাপড়ে করিয়া মুছিয়া একটি কাচের বাসনে রাখ। ইহাতে সির্কা, কারী পাউডার, নুন, ভাল করিয়া মাখ। সব শেষে ঘি মাখিয়া মাংসটা বেশ করিয়া চটকাইয়া দুদিন জমাইয়া রাখ। তারপরে একটি কলাই করা হাঁড়িতে অথবা একটি মাটীর হাঁড়িতে মাংস ঢালিয়া দমে চড়াইয়া দাও। আস্তে আস্তেপ্রায় আধ ঘণ্টাতে মাংস খুব নরম হইয়া সিদ্ধ হইয়া যাইবে। ঘিয়ের উপরে থাকিবে।

ভোজন বিধি।—ডাল কারী বা ডাল চড়চড়ী এবং বৃন্দালু দুই ডিশ একত্রে ভাতের সহিত খাইতে দিবে।

১৩৪৮। কোপ্তা কারী।

——:০:——

উপকরণ।—মাংস আধসের, ছোলার ছাতু এক ছটাক, অথবা রুটীর গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি এক ছটাক, ছাড়ান বাদাম এক ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, পেঁয়াজ আধপোয়া, শুক্নালঙ্কা তিনটা, আদা আধ তোলা, জায়ফল আধ খানা, নুন আধ তোলা, জল এক পোয়া, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ঘোল আধপোয়া।

প্রণালী।—আধ ছটাক পেঁয়াজ মিহি কিমা কর। তারপরে মাংস মিহি করিয়া কিমা কর। ইহার রগাদি সব বাহির করিয়া ফেলিবে। আধ ছটাক বাদাম ও আধ ছটাক কিসমিস পিষিয়া রাখিবে। এই কিমা মাংসের সহিত কিমা পেঁয়াজ ছোলার ছাতু বা রুটীর গুঁড়া, বাদাম ও কিসমিস বাঁটা, তিন আনি ভর নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া একত্রে মিশাইয়া ক্রমাগত চটকাইয়া মাখ। তারপরে বারটা কোপ্তা গড়। কোপ্তাগুলির উপরে ময়দার গুঁড়া ভাল করিয়া মাখাইয়া তারপরে ঘোলে মিনিট দশ ভিজাইয়া রাখ।

এবারে আদা ও শুক্নালঙ্কা পিষিয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজ গুলি চাকা কাটিয়া রাখ। জায়ফল টুকু গুঁড়া করিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আগে বাদাম গুলি ভাজিয়া উঠাও। এবং আলাদা পিষিয়া রাখ। এবারে ঐ ঘিয়ে পেঁয়াজ চাকা ছাড়। লাল করিয়া ভাজা হইলে পর বাঁটা মশলা ছাড়। কষ। শেষে প্রায় এক পোয়া জল ফুটিয়া উঠিলে কোপ্তাগুলি ছাড়িবে। কোপ্তা গুলি যেন আস্ত থাকে। মিনিট দশ পরে কোপ্তা গুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহার

উপরে বাদাম বাঁটা টুকু অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। একবার হাঁড়িটা ধরিয়া হিলাইয়া দিবে, তারপরে ইহার উপরে জায়ফলের গুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া ফেল।

১৩৪৯। মুলালি কারি।

—:o:—

উপকরণ।—বড় রুইমাছ আধ সের, হলুদ এক গিরা, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা আধ তোলা, ঘি দেড় ছটাক, ভিনিগার আধ ছটাক, নারিকেল আধমালা, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, কাঁচা লঙ্কা তিনটা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। আদা ও হলুদটুকু পিষিয়া রাখ, কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ।

নারিকেল কুরিয়া আধ পোয়া গরম জল দিয়া মাখ। তারপরে একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ইহার দুধ বাহির কর।

এবারে হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ছাড়। বেশ লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ইহাতে বাঁটা মশলা, নুন, নারিকেল দুধ এবং কাঁচালঙ্কা দাও। ফুটিয়া উঠিলে মাছ ছাড়িবে। মিনিট ছয় সাত পরে ভিনিগার দিবে; দু একবার ফুটিলে নামাইয়া রাখ।

১৩৫০। ডিমের কারী লাল কুমড়া দিয়া।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম চারিটী, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ এক ছটাক, কারি পাউডার আধ ছটাক, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, দুটী শুক্নালঙ্কা, লাল মিষ্টি কুমড়া ছয় খণ্ড, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজগুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। শুক্‌নালঙ্কা গুঁড়া করিয়া রাখ।

বেশ লাল ও মিষ্টি দেখিয়া কুমড়া আনিবে। খোলা ছাড়াইয়া ফেল। দুই ইঞ্চি চওড়া দুই ইঞ্চি লম্বা এবং আধ ইঞ্চি পুরু করিয়া কুমড়া কাট, ছয় টুকরা হইলেই এই কারীর জন্য হইবে।

ডিমগুলি পনের মিনিট সিদ্ধ করিয়া ঠাণ্ডা জলে ফেল। তার-পরে ঠাণ্ডা হইলে ইহার খোলা ছাড়াও।

ঘি চড়াও। ডিমগুলি আস্ত ভাজ। ইহার গা লাল হইয়া ভাজা হইয়া গেলে উঠাইয়া রাখ। কুমড়াগুলি অল্প কষিয়া উঠাও। ইহার হাল্‌সেটে গন্ধ চলিয়া যাইবে।

এখন ইহাতেই পেঁয়াজ ছাড়িয়া ভাজ। তারপরে ইহাতেই কারী পাউডার ছাড়। তিন চারিবার নাড়িয়া প্রায় আধ পোয়া জল দাও। দু তিন মিনিট ফুটিলে পর ডিমগুলি ছাড়। এই সময় কুমড়া ছাড়িয়া আরো আধ পোয়া জল ইহাতে ঢালিয়া দাও। দমে রাখিয়া দাও। মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে ইহার উপরে লঙ্কার গুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া রাখিবে।

১৩৫১। মাদ্রাজী ঝাল ফেরিজি।

—:o:—

উপকরণ।—বাসী রোষ্টের মাংস এক পোয়া, পাটনাই পেঁয়াজ আধ পোয়া, ঘি এক ছটাক, কাঁচালঙ্কা চারিটা, শুক্‌নালঙ্কা দুইটা, কারী পাউডার এক তোলা, নুন প্রায় তিন আনি ভর, জল এক ছটাক, নারিকেল দুধ আধ ছটাক।

প্রণালী।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। কাঁচালঙ্কা আড়ে একটু তেড়চা ভাবে চার শ্লাইস করিয়া কাট।

ঘি চড়াইয়া প্রথমে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। পেঁয়াজ বেশ লাল করিয়া ভাজা হইয়া গেলে অর্দ্ধেক গুলি উঠাইয়া রাখ। বাকী ভাজা পেঁয়াজের সহিত কারী পাউডার ছাড়। তিন চার বার নাড়া চাড়া করিয়া মাংস ছাড়। মাংস বেশ ভাজা ভাজা কর তারপরে এক ছটাক জল ও নারিকেলের দুধটুকু দাও। কাঁচালঙ্কা ও শুক্নালঙ্কার গুঁড়া এবং নুন দাও। এই জল মরিয়া মাংস শুক্না রকম হইয়া আসিলে নামাইয়া ডিশে ঢালিবে। তারপরে ইহার উপরে ভাজা পেঁয়াজ গুলি দিবে।

১৩৫২। কাশ্মিরী কোফ্‌তা কারী।

——:o:——

উপকরণ।—মাংস আধ সের, কিমা মাংস এক পোয়া, আতপ চাল আধ তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, আদা এক তোলা, নেবু দুটী, চিনি আধ ছটাক, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ পাঁচটা, এলাচ তিনটা, জায়ফল চার রতি, পেঁয়াজ এক ছটাক, ডিম একটি, ঘি একপোয়া, ছাড়ান বাদাম আধ ছটাক, গোল মরিচ গুঁড়া আধ তোলা, ধনে দুই তোলা, শুক্নালঙ্কা তিনটা।

প্রণালী।—মাংসের ছাল রগ ইত্যাদি বাহির করিয়া পরিষ্কার করিয়া ফেলিবে। এখন ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট।

দেড় তোলা ধনে ও শুকালঙ্কা পিষিয়া রাখ। বাকী ধনে কাঠ-খোলায় চমকাইয়া গুঁড়া করিয়া রাখ। অর্দ্ধেক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ ও আদা সবটা মিহি কিমা কর। চাল ভিজাইয়া রাখিবে। তারপরে ভিজাচাল ও বাদাম একত্রে পিষিয়া রাখ।

কিমা মাংস ভাল করিয়া মিহি করিয়া রাখ। দেড় ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ কুচি ছাড়িয়া আধ-ভাজা কর। তারপরে ইহাতে টুকরা কাটা মাংস ছাড়। মিনিট পনের ধরিয়া মাংস কষ। ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে আড়াই পোয়া জল দাও। নরম আঁচে রাখিয়া মাংসটা সিদ্ধ হইতে দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পর ইহার এক পোয়া আন্দাজ জল থাকিতে নামাইবে।

এবারে কোপ্তা বানাও। কিমা মাংসের সহিত কিমা আদা তিন আনি ভর, গোল মরিচ গুঁড়া, একটা ডিম ভাঙ্গিয়া দাও। তারপরে হাতে করিয়া মাংসটা মোলায়েম করিয়া মাখ। এখন গোল ছোট ছোট ষোলটা কোপ্তা গড়িয়া রাখ।

দেড় ছটাক ঘি চড়াইয়া কোপ্তাগুলি লাল করিয়া ভাজ।

চিনি এক ছটাক জল দিয়া চড়াইয়া দাও। এক টুকরা দারচিনি ছাড়। চিনি গলিয়া গেলে নেবুর রস ও জায়ফল দিবে। মিনিট তিন ফুটিলে অর্দ্ধেক গুলি ভাজা কোপ্তা ইহাতে ছাড়। হাঁড়িটা দু একবার হিলাইয়া নামাইয়া রাখিবে।

আবার এক ছটাক ঘি চড়াও। দারচিনি, ছোট এলাচ ও লঙ্গ ছাড়। তারপরে ইহাতে বাঁটা মশলা ছাড়। লাল করিয়া কষিয়া ঝোল-শুদ্ধ সিদ্ধ মাংস ছাড়। নুন দাও। মিনিট পাঁচ সাত

ফুটিবার পরে বাকী কোপ্তা গুলি ছাড়। এখন হাঁড়ি ধরিয়া হিলাইবে। তারপরে ইহাতে বাদাম বাঁটা দাও। দু তিন বার ফুটিতে দাও। তারপরে নামাইয়া সিরায় ফেলা কোপ্তাগুলি ইহাতে ছাড়িবে। শেষে ডিশে ঢালিয়া গরম গরম খাইতে দিবে।

১৩৫৩। মজিনা।

—:o:—

উপকরণ।—মাংস আধ সের, বড় পাটনাই পেঁয়াজ দুটী, আদা এক তোলা, খুব ভাল বসা দই আধ সের, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ ছয়টা, শুক্নালঙ্কা চারিটা, জাফরান পাঁচ রতি, ধনে এক তোলা, পুদিনা বা ধনে শাক এক আঁটি, নুন প্রায় এক তোলা, জীরা সিকি তোলা, রসুন দু কোয়া, ঢেঁকিয়া শাক বা পালম শাক আধ পোয়া, ছোলার ডাল এক তোলা, ভাল বাসমতী আতপ চাল এক মুঠি, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—আদা, দারচিনি, ছোট এলাচ, শুক্নালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ। ধনে গুলি কাঠখোলায় চমকাইয়া তারপরে পিষিয়া রাখ। ধনে বা পুদিনা শাকের কেবল পাতা গুলি বাছিয়া কুচাইয়া রাখ। ঢেঁকিয়া বা পালম শাক কুচাইয়া রাখ। আলাদা রাখ। পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ।

ছোলার ডাল ও চাল গুলি জল দিয়া প্রায় পাঁচ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ।

দইটা কাপড়ে বাঁধিয়া ঝুলাইয়া রাখিবে। তাহা হইলে সব জল ঝরিয়া যাইবে।

এবারে আস্ত মাংসটী ধুইয়া হাঁড়ি করিয়া চড়াও। প্রায় মিনিট পনের কুড়ি পরে ইহার গাদের মত বাহির হইলে মাংসগুলি গরম জল দিয়া সাফ করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। তারপরে ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট। তাহা হইলে শীঘ্র সিদ্ধ হইয়া যাইবে। এই বারে আবার মাংস গুলি হাঁড়িতে রাখিয়া একে একে বাঁটা মশলা, পেঁয়াজ চাকা, নুন, ভিজান ছোলার ডাল, চাল, জাফরান টুকু, ঢেঁকিয়া শাক এবং প্রায় তিন পোয়া জল সব একত্রে চড়াইয়া দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইয়া আসিলে নামাইবে। তারপরে আবার একটি হাঁড়ি চড়াইয়া এক ছটাক ঘি দাও। রসুন ছেঁচা, লঙ্গ, জীরা ও পুদিনা ছোঁক। এখন মাংসটা ঢালিয়া ইহাতে বাঘার দাও। তারপরে ইহাতে দইটা ঢালিয়া দিবে চামচে করিয়া খুব নাড়িয়া দিবে। দু তিন বার ফুটিলে নামাইয়া রাখিবে। চাল থাকাতে ইহা আপনি টানিয়া গাঢ় হইয়া যায়।

ভোজন বিধি।—লুচি, রুটী, খিচুড়ী বা ভাতের সহিত ইহা খাইতে দিতে পারা যায়।

১৩৫৪। হজমী জল।

(পেপার ওয়াটার।)

——:o:——

উপকরণ।—ঘি এক কাঁচ্চা, মেতি আধ তোলা, জীরা আধ তোলা, গোল মরিচ আধ তোলা, শুকালঙ্কা দুইটা, ধনে এক তোলা,

কাঁচা বা পাকা তেঁতুল তিন ছড়া, জল আধ সের, নুন প্রায় আধ তোলা, মসুর ডাল এক তোলা, সরিষা সিকি তোলা, কারি পাকের পাতা পাঁচ সাতটা।

প্রণালী।—ঘি চড়াইয়া মেতি, জীরা, গোলমরিচ, শুক্‌নালঙ্কা, ধনে সরিষা ও মসুর ডাল সব এক সঙ্গে ছাড়িয়া ভাজ। বেশ ভাল ভাজা গন্ধ বাহির হইলে নামাইয়া আধ গুঁড়া কর।

হাঁড়িতে জল চড়াইয়া এই মশলা, নুন ও তেঁতুল সব ছাড়। মিনিট পনের খুব ফুটিয়া ফুটিয়া সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া কাপড়ে করিয়া আলগোচে ছাঁকিয়া ফেলিবে। ইহা নিংড়াইয়া রস বাহির করিবে না। তেঁতুলটা যেন একটুও গুলিয়া না যায়।

ভোজনবিধি।—কানাড়ী, মাদ্রাজী, নাগপুরীদের ইহা ভব প্রিয় খাদ্য। ইহারা আহারের প্রথমেই পেপার ওয়াটার খাইতে দেয়। ইহা ক্ষুধা বৃদ্ধি করে ও হজমী।

১৩৫৫। মেওয়াড়ী দোপেঁয়াজা।

——:০:——

উপকরণ।—মাংস আধসের, ঘি দেড় ছটাক, হলুদ এক গিরা, নুন প্রায় এক তোলা, টক দই আধ পোয়া, পেঁয়াজ আধপোয়া, রসুন চার কোয়া, ছোট এলাচ তিনটা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ চার পাঁচটা, গোলমরিচ সিকি তোলা, আদা আধ তোলা, ছাড়ান বাদাম আধ পোয়া, বড় এলাচ দুইটা।

প্রণালী।—মাংসগুলি টুকরা টুকরা করিয়া কাট।

পেঁয়াজ, রসুন ও আদা চাকা কাটিয়া রাখ।

হলুদ, ছোট এলাচ, দারচিনি, বড়এলাচ, ও লঙ্গ, গোলমরিচ সব একত্রে পিষিয়া মাংসতে মাখ।

বাদাম আলাদা বাঁটিয়া রাখ। দই একটি কাপড়ে করিয়া ঝুলাইয়া দাও। ইহার সব জল ঝরিয়া যাইবে। মেওয়াটা দুধের সহিত গুলিয়া রাখ। দুধটা খীরের মত কর। তারপরে দইটা ইহার সহিত মিশাও। ঘি চড়াও; পেঁয়াজ, রসুন ও আদা চাকা ছাড়িয়া ভাজ। তারপরে মশলা-মাখা মাংস ছাড় এবং নুন দাও। বাসনটা ধুইয়া এক পোয়া জল দাও। নরম আঁচে চড়াইয়া দাও। প্রায় ত্রিশ পঁয়ত্রিশ মিনিট পরে আস্তে আস্তে এই জলটা মরিয়া গেলে যদি দেখ মাংস এখন সিদ্ধ হয় নাই তাহা হইলে আরো এক পোয়া জল ইহাতে দিবে। মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলেই বেশী আঁচ দিয়া শীঘ্র জলটা শুকাইয়া ফেলিবে। তারপরে মাংসটা ভাজা ভাজা কর। তারপরে ইহাতে দুধ এবং দই এক সঙ্গে ঢালিয়া দাও। ভাল করিয়া নাড়িয়া দাও। দমে বসাইয়া রাখ। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১৩৫৬। গুজরাটী মতিহার।

—:O:—

উপকরণ।—ভেড়া বা ছাগলের মাংস আধ সের, পেঁয়াজ আধ পোয়া, ঘি এক পোয়া, ময়দা আধ পোয়া, চিনি আধ পোয়া, নেবুর রস এক পোয়া, ছাড়ান বাদাম আধ ছটাক, পেস্তা আধ

ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ পাঁচ ছয়টা, জাফরান ছয় রতি, ছোট এলাচ চারিটা, আদা এক তোলা, ধনে এক তোলা, নুন পোন তোলা, শুক্লালঙ্কা দুইটা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, আদা, দারচিনি, ধনে ও দুইটা শুক্লালঙ্কা পিষিয়া রাখ।

বাদাম ও পেস্তা ভিজাইয়া প্রথমে ইহার খোসা উঠাইয়া ফেল। তারপরে আধ-বাঁটা করিয়া রাখ। কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ। ছোট এলাচ আধ-গুঁড়া করিয়া রাখ।

মাংস শ্লাইস শ্লাইস কাটিয়া রাখ। মাংসের সহিত পেঁয়াজাদি বাঁটা মশলা রাখ।

আধ পোয়া ঘি চড়াও। তারপরে এই মাংসটা ইহাতে ছাড়। নুন দাও। প্রায় মিনিট পনের কুড়ি পরে ইহার জল বাহির হইয়া আবার ইহাতেই শুকাইয়া যাইবে। তারপরে আরো পাঁচ দশ মিনিট নাড়িয়া মাংস ভাজা ভাজা কর। এখন ইহাতে আধ সের জল ও তিন রতি জাফরান দিয়া দমে চড়াইয়া দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস বেশ ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। আবার এক ছটাক ঘি চড়াইয়া লঙ্গ ফোড়ন দিয়া মাংস বাঘার দাও। দু এক মিনিট পরে নামাইয়া রাখ।

এক পোয়া নেবুর রসে আধ পোয়া চিনি দিয়া চড়াইয়া দাও। চিনি গলিয়া গেলে ইহাতে কিসমিস পেস্তা ও বাদাম বাঁটা বাকী জাফরান ও ছোট এলাচ গুলি দাও। মিনিট দশ পনের পরে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। ইহা যেন চিটা বাঁধিয়া

এবারে ময়দা মাখ। এক পোয়া ময়দাতে প্রায় আধ পোয়া তাড়ি দিয়া মাখ। খুব থেস। তারপরে তিন চারি পর্ত্তা ভাঁজ দাও। প্রথমে পাতলা চারিকোণা করিয়া বার খানা চাকলী কাট। তারপরে বাকী ময়দা আবার থেসিয়া লও; তারপরে আবার দু তিন পর্ত্তা ভাঁজ কর এখন সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া যতটা লম্বা বেলিতে পার বেল। চারিপাশ বেশ সমান থাকে যেন। এই বার মাদুর গুড়ানের ন্যায় বরাবর গুড়াইয়া যাও। তারপরে সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া ছুরি দিয়া কাটিয়া যাও। এগুলি আর খুলিবে না।

এবারে ঘি চড়াইয়া এগুলি বেশ মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া রাখ।

সাজান।—এখন একটি ডিশে মাংসটা গোল করিয়া সাজাইয়া রাখ। প্রথমে পাতলা রুটি গুলি মাংসের উপরে সাজাইয়া দাও। তারপরে গোল রুটিগুলি মাংসের চারিধারে গোল করিয়া সাজাও। সব শেষে নেবুর সিরাটা গোল রুটীর ধারে সাজাইয়া দিবে। এখন খাইবার সময় সব রকমই একেবারে লইতে হইবে। ইহার সহিত ইচ্ছামত নেবুর রস দিয়া খাইবে।

১৩৫৭। পেশোয়ারী কোর্ম্মা।

—:o:—

উপকরণ।—খুব ভাল ভেড়ার মাংস আধ সের, ঘি এক পোয়া, পাতি নেবু দুইটা, আদা আধ তোলা, হলুদ এক গিরা, জাফরান পাঁচ রত্তি, মালাই আধ পোয়া, রসুন দু কোয়া, শুকালঙ্কা চারিটা,

ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ ছয়টা, নুন প্রায় পোন তোলা, পেঁয়াজ আধ পোয়া, দই এক পোয়া, বাদাম আধ পোয়া, তিলের খাঁটি তেল এক ছটাক, জল প্রায় আধ সের।

প্রণালী।—আদা, হলুদ, রসুন, শুক্নালঙ্কা, ছোট এলাচ, লঙ্গ একত্রে পিষিয়া রাখ।

মাংস বড় ডুমা করিয়া বানাও। তেল দিয়া মাংস গুলি প্রথমে ক্রমাগত হাতে করিয়া মলো। মলিতে মলিতে যখন তেলটা সব মাংসেতে খাইয়া যাইবে ইহাতে প্রায় আধ তোলা নুন, পেষা মশলা সবটা এবং এক ছটাক ঘি মাখিয়া রাখ।

পেঁয়াজ গুলি শ্লাইস কাটিয়া রাখ। একটু দুধে জাফরান টুকু ভিজাইয়া রাখ। বাদাম বাঁটিয়া রাখ। মালাইটা কাঁটায় করিয়া ফেটাইয়া রাখ।

সব ঘি টুকু চড়াও; পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ইহাতেই মাংস ছাড়। প্লেটটা ধুইয়া এক ছটাক জল দিয়া পরে হাঁড়ি ঢাক। প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট পরে ইহার জল মরিয়া ভাজা ভাজা হইয়া কষা হইলে পর দেখিবে মাংস ভালরূপ নরম হইয়াছে কি না, যদি নরম না হয়, তাহা হইলে আবার এক পোয়াটাক জল দিবে। মাংস বেশ নরম হইয়া গেলে তবে ভিজান জাফরান, বাদাম বাঁটা এবং মালাইটা ঢালিয়া দিবে। ইহার প্রায় আট দশ মিনিট পরে এগুলি মাংসের সহিত বেশ মিষিয়া গেলে নেবুর রস দিবে। তারপরে হাঁড়ির সরার উপরে

কাঠকয়লার আগুণ দিবে। নীচেতেও কেবলমাত্র দমের আগুণ থাকিবে।

১৩১৮। তামলী কালিয়া।

——:o:——

উপকরণ।—পাকা রুই মাছ এক সের, দই এক পোয়া, ঘি তিন ছটাক, তিলের তেল আধ পোয়া, হলুদ দুই গিরা, শুক্‌নালঙ্কা ছয়টা, ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ আটটা, দারচিনি আধ তোলা, নুন দেড় তোলা, জীরা আধ তোলা, রাঁধুনি আধ তোলা, ধনে আধ তোলা, আদা এক তোলা, তেঁতুল দেড় ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, জাফরান ছয় রতি, বড় বড় লাল কাঁচালঙ্কা ছয়টা।

প্রণালী।—রাঁধুনি ও জীরা জল দিয়া পিষিয়া রাখ।

হলুদ, শুক্‌নালঙ্কা, পেঁয়াজ, ধনে, আদা পিষিয়া রাখ। লঙ্গ, দারচিনি, ছোট এলাচ আলাদা পিষিয়া রাখ। তেঁতুল এক পোয়া জলে গুলিয়া ইহার ছিবড়া গুলা ফেলিয়া দাও।

মাছটা বড় দুই ইঞ্চি লম্বা ও এক ইঞ্চি পুরু করিয়া কাট। আধ তোলা নুন ও জাফরান একত্রে পিষিয়া তিলের তেলের সহিত মিশাও। তারপরে মাছে ভাল করিয়া মাখিয়া প্রায় আধ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। তারপরে আবার দই মাখিয়া এক ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। শেষে মাছ গুলি মশলার ভিতর হইতে বাহির করিয়া কেবল নেবুর রস দিয়া ধুইয়া ফেল। দই ইত্যাদি মশলা ফেলিবে না রাখিয়া দিবে।

এবারে ঘি চড়াইয়া হলুদাদি পেষা মশলা মাছে মাখিয়া ছাড়। ভাজা ভাজা কর। শেষে জীরা ও রাঁধুনি বাঁটা ছাড়িয়া আধ পোয়া জল দাও। কাঁচালঙ্কা ছাড়। নুন দাও। জল টুকু মরিয়া আসিলে দই ইত্যাদি যে মাছের মশলা রাখা হইয়াছে তাহা ইহাতে ঢালিয়া দাও। তারপরে ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে।

১৩৫৯। সিংাজ কালিয়া।

——:০:——

উপকরণ।—মাংস এক সের, ঘি এক পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা এক তোলা, ধনে আধ তোলা, পোস্ত আধ ছটাক, কিসমিস এক তোলা, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ আটটা, ছোট এলাচ চারিটা, জাফরান আট রতি, ডিম চারিটা, নেবু তিনটী, শুষ্কালঙ্কা তিনটী, নুন প্রায় এক তোলা।

প্রণালী।—মাংসটা টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ কাটিয়া রাখ। আদা ও ধনে এবং লঙ্কা পিষিয়া রাখ।

পেস্তা, বাদাম, ও কিসমিস আধ বাঁটা কর। দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ গুঁড়া দু এক বার থেঁতো করিয়া রাখ।

ডিম চারিটী ফেটাইয়া রাখ। নেবুর রসে জাফরান ভিজাইয়া রাখ। তারপরে ফেটান ডিমে বাদাম পেস্তা ও কিসমিস বাঁটা রাখ।

তিন ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়িয়া লাল কর। তারপরে

মাংস ছাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা ধরিয়া মাংস কষ। তারপরে প্রায় তিন পোয়া জল দাও; এই সময়ে নুন দিয়া দমে রাখিয়া দাও। প্রায় দুই ঘণ্টা পরে মাংসটা দমে দমে বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। আর একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া গরম মশলা ফোড়ন দাও। বেশ খোস্‌বো বাহির হইলে মাংস বাঘার দিবে। তারপরে ডিম গোলা ইহাতে ঢালিয়া দিয়া নাড়। ইহা আর ফুটিতে দিবে না। দু চারি বার নাড়িয়া নেবুর রসে জাফরান গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। আবার দু এক বার নাড়িয়া শেষে নামাইবে।

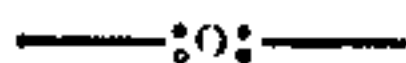
১৩৬০। হিন্দুস্থানী কারী।

—:০:—

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস আধ সের, ঘি আধ পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, নুন প্রায় এক তোলা, ধনে এক তোলা, আদা এক তোলা, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ চারি পাঁচটা, ছোট এলাচ তিনটা, নেবু দুইটা, ফলসা এক পোয়া, জল তিন পোয়া, চিরঞ্জি বাদাম এক ছটাক, ভাল সুগন্ধী আতপ চাল এক মুঠি।

প্রণালী।—মাংস ছোট টুকুরা টুকুরা করিয়া কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। ধনে ও আদা পিষিয়া রাখ। নেবু রস করিয়া আলাদা রাখ। ফলসা এক পোয়া জলে চটকাইয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া রস বাহির কর। চাল গুলি আগে হইতে ভিজাইয়া দিবে। চিরঞ্জি ও চাল একত্রে পিষিয়া রাখিবে।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ছাড়; লাল করিয়া মাংস দাও। গরম মশলা ছাড়। কষ। ইহার জল ইহাতেই মরিয়া গেলে পর বাঁটা মশলা দিবে। আবার কষিতে থাক। বেশ লাল হইয়া আসিলে পর আধ সের জল দিবে। নুন দিবে; মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে ফলসার রসে বাদাম ও চাল বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নাড়িতে থাক। তারপরে নেবুর রস ও আধ তোলাটাক চিনি দিয়া নাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে।

১৩৬১। পুঁইকারী।

উপকরণ।—মাংস আধ সের, পুঁই ডাঁটা দেড় হাত লম্বা, পেঁয়াজ আধ পোয়া, কারী পাউডার আধ ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, আলু ছয়টা, জল তিন পোয়া, ঘি দেড় ছটাক, জীরা মরিচ সিকি তোলা, লঙ্গ চারিটা, ছোট এলাচ দুইটা, দারচিনি সিকি তোলা।

প্রণালী।—মাংস ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট। পুরান গাছের পুঁইয়ের গোড়ার ডাঁটা আনিবে, খুব মিষ্টি হইবে। এক আঙ্গুল সমান লম্বা করিয়া ডাঁটাগুলি কাট। ভাল করিয়া ইহার আঁশো গুলি ছাড়াইয়া ফেলিবে। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। জীরা মরিচ ও গরম মশলা গুলি পিষিয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া আলু ও ডাঁটা গুলি কষ। ইহার গা অল্প অল্প কুঁচাইয়া আসিলে উঠাইয়া ফেলিবে। এখন ইহাতে পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে মাংস ছাড়। কষিতে কষিতে ইহার জল বাহির হইলে পর ঢাকিয়া দাও। কেবল মাঝে মাঝে খুলিয়া নাড়িয়া দিতে হইবে। তারপরে প্রায় আধ ঘণ্টা পরে ইহার জল মরিয়া গেলে কারী পাউডার ইহাতে দাও। মিনিট পাঁচ মাংসটা নাড়িয়া কষ। তারপরে জল দাও এবং নুন দাও। প্রায় মিনিট পনের ফুটিলে পর আলু ও পুঁই ডাঁটা ছাড়িবে। আরো পনের কি কুড়ি মিনিট ফুটিয়া ডাঁটা ও মাংস গুলি মোলায়েম হইয়া সিদ্ধ হইলে পর গরম মশলা বাঁটা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। তারপরে একবার ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে।

১৩৬২। পুঁয়ের বিরানি কারী।

—:o:—

উপকরণ।—মাংস আধ সের, পুঁইডাঁটা এক গজ, ছোলার ডাল এক ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, কারী পাউডার আধ ছটাক, নুন পোন তোলা, তেঁতুল এক কাঁচ্চা, ঘি দেড় ছটাক, কারী পাউডার আধ ছটাক, আদা এক তোলা, নূতন আলু আটটা, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—মাংস খুব ছোট টুকরা টুকরা করিয়া কাট।

পুরান গাছের গোড়ার পুঁই ডাঁটা আনিয়া এক অঙ্গুলি সমান

লম্বা করিয়া কাট। প্রত্যেক ডাঁটার পরিষ্কার করিয়া আঁশ ছাড়াও। আলু গুলির খোসা ছাড়াইয়া আস্ত জলে ফেলিয়া রাখ। ছোলার ডাল গুলি ভিজাইয়া দাও। পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। তেঁতুল টুকু একটু জলে ভিজাইয়া দাও। আদা পিষিয়া রাখ।

এবারে ঘি চড়াও। প্রথমে আলু ও পুঁই ডাঁটা কষিয়া উঠাও। তারপরে পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ লাল করিয়া কষা হইলে মাংস ছাড়। এই সঙ্গে আদা বাঁটা ছাড়িয়া কষিতে থাক। প্রায় পঁচিশ ত্রিশ মিনিট পরে মাংস বেশ কষা হইলে পর কারী পাউডার দাও। চারি পাঁচ বার নাড়া চাড়া করিয়া জল নুন এবং ছোলার ডাল গুলি দাও। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে মাংস তিন ভাগ সিদ্ধ হইয়া আসিলে আলু ও ডাঁটা ছাড়িবে। তারপরে আরো মিনিট পনের পরে আস্তে আস্তে মাংস ও ডাল ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া আসিলে তেঁতুলের মাড়িটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। পাঁচ সাত মিনিট ফুটিলে পর তবে নামাইবে। এই রূপে রাঁধিলে মাংসের কারীতে যেমন সুগন্ধ বাহির হইবে, খাইতে ও বড় ভাল লাগিবে।

১৩৬৩। হাঁসের বাঙ্গলা।

—:০:—

উপকরণ।—পাতি হাঁস একটি, হলুদ দেড় গিরা, ধনে অর্দ্ধ তোলা, শুকালঙ্কা চারিটা, পেঁয়াজ এক পোয়া, আদা এক তোলা,

জীরা মরিচ আধ তোলা, ছোট এলাচ তিনটা, লঙ্গ সাতটা, দারচিনি আধ তোলা, দই আধ পোয়া, জল প্রায় এক সের, ঘি আধ পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—হাঁসের উপরের পালক উঠাইয়া ফেলিয়া ভাল করিয়া ইহার খুঁটি উঠাইবে। তারপরে টুকরা টুকরা করিয়া মাংস কাটিবে এবং ধুইয়া রাখিবে।

তিন ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজ আদা, হলুদ, শুক্নালঙ্কা, ধনে ও জীরা মরিচ একত্রে পিষিয়া রাখ।

সিকি তোলা দারচিনি, লঙ্গ চারিটা, ছোট এলাচ দুইটা জল দিয়া বাঁটিয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া কাটা পেঁয়াজ ছাড়। আধ-ভাজা হইলে আস্ত গরম মশলা ছাড়। ইহার সুগন্ধ বাহির হইলে পরে ধনে ইত্যাদি বাঁটা মশলা ও দই দিবে। কষিতে কষিতে বেশ লাল হইয়া আসিলে মাংস ছাড়িবে। প্রায় পনের মিনিট কষিয়া তবে তিন পোয়া জল ও নুন দিবে। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে এবং ঝোল গাঢ় হইয়া গেলে গরম মশলা বাঁটা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। একবার নাড়িয়া দিয়া নামাইয়া রাখ।

১৩৬৪। পাঁটার বাঙ্গলা।

—:o:—

প্রণালী।—পাঁটার বাঙ্গলা ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতেই

১৩৬৫। পায়রার অম্বতাজ্ঞা।

——:০:——

উপকরণ।—পায়রা দুইটী, হলুদ বড় এক গিরা, জীরা মরিচ প্রায় পোন তোলা, ধনে এক তোলা, আধ-কাঁচা আধপাকা পেঁপে একটি, শুক্লালঙ্কা একটি, গোঁড়া নেবু একটী বা তেঁতুল এক কাঁচ্চা, নুন প্রায় পোন তোলা, জল আড়াই পোয়া, ঘি দেড় ছটাক, থ্যাকারা তিন টুকরা।

প্রণালী।—পায়রা সাফ করিয়া ছোট ছোট করিয়া কাট।

বেশ ডাঁশাল দেখিয়া পেঁপে আনিবে। যাহা অল্প লাল হইয়া আসিয়াছে অথচ পাকে নাই। পেঁপের খোলা ছাড়াইয়া ডুমা করিয়া কাট।

হলুদ ধনে শুক্লালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ। জীরা মরিচ টুকু আলাদা পিষিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। মাংসটা মিনিট দশ কষিয়া ইহাতে বাঁটা মশলা দাও। তিন চারি বার নাড়িয়া জল দাও। এই সময়ে নুন ও পেঁপে দাও। দু তিন টুকরা থ্যাকারা একটু জলে ভিজাইয়া দাও। তারপরে জীরা মরিচ বাঁটা গুলিয়া মাংসেতে ঢালিয়া দাও। অথবা নেবুর রসে জীরা মরিচ বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। তিন চার মিনিট পরে নামাইবে। ইহাতে অতি অল্প মাত্রায় হইবে।

আসামে প্রতি রান্নায় এই প্রকার অল্প টক দেওয়া হয়। আর ঝোলের ভাগ বেশী করিয়া রাখে।

——

১৩৬৬। পাঁটার সাৎলান বাঙ্গলা।

——:০:——

উপকরণ।—পাঁটার মাংস আধ সের, হলুদ এক গিরা, ধনে আধ তোলা, শুক্নালঙ্কা তিনটা, জীরা মরিচ আধ তোলা, পেঁয়াজ এক ছটাক, পাঁচ ফোড়ন সিকি তোলা, ঘি আধ ছটাক, তেঁতুল এক কাঁচ্চা, নুন আধ তোলা, জল প্রায় তিন পোয়া, কাঁচালঙ্কা দুটী।

প্রণালী।—পাঁটার মাংস ছোট ছোট টুকরা টুকরা করিয়া কাট। হলুদ, ধনে, শুক্নালঙ্কা, জীরা মরিচ একটা পেঁয়াজ, সব একত্রে পিষিয়া রাখ।

বাকী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। তেঁতুল টুকু ভিজাইয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে মাংস জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইলে বাঁটা মশলা ছাড়। নুন ও কাঁচালঙ্কা দাও। আরো মিনিট পনের পরে তেঁতুলের মাড়ি ইহাতে ঢালিয়া দাও। তিন চারি বার ফুটিলে নামাইবে।

এবারে ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি ছাড়। পেঁয়াজ বেশ লাল হইয়া গেলে পাঁচ ফোড়ন ছাড়। ইহার ফুট্‌ফুট শব্দ থামিয়া গেলে ঝোল বাঘার দিবে। তারপরে নামাইয়া রাখিবে।

ইহা অনেকটা মাছের ঝোলের মত খাইতে লাগে।

১৩৬৭। করোলা দিয়া মুরগীর কারী ।

——:o:——

প্রণালী।—ঠিক পূর্ব্বে লিখিত মুরগীর কারীর মতই করিতে হইবে। কেবল করোলা গুলির খোসা ও বিচি ছাড়াইয়া ভাল করিয়া ভাজিয়া লইবে; অথবা তেঁতুল দিয়া ভাপাইয়া লইয়া তাহার জল ঝরাইয়া ফেলিবে। শেষে আবার ভাজিয়া তবে মাংসতে দিবে।

১৩৬৮। ভেটকী মাছের কিসমিস দিয়া কালিয়া।

——:o:——

উপকরণ।—আধ সের ওজনের একটি ভেটকী মাছ, ঘি আধ পোয়া, বড় আলু চারিটা, পেঁয়াজ আটটা, আদা দেড় তোলা, বাদাম আটটা, কিসমিস এক কাঁচ্চা, জল আধ পোয়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর, শুক্নালঙ্কা তিনটা।

প্রণালী।—ভেটকী মাছের আঁশাদি ছাড়াইয়া তেল ফুল্কো ইত্যাদি সাফ কর। ছয় পস্তা করিয়া কাট। ধুইয়া একটু নুন মাখিয়া রাখ।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া চারি টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। পাঁচটী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

আদা, তিনটী পেঁয়াজ, লঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ। বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা উঠাইয়া তারপরে কুচি কাটিয়া রাখ। কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া আলু গুলি অল্প লাল করিয়া কষিয়া উঠাও। ইহাতেই মাছ ছাড়িয়া লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। তারপরে কাটা পেঁয়াজ ছাড়। ক্রুশ করিয়া বাঁটা মশলা ছাড়। লাল কর। ইহাতে বাদাম ও কিসমিস ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া আধ পোয়া জল দাও এই সঙ্গে মাছ ও আলু ভাজা ছাড়িয়া দাও। নুন দাও। তারপরে জল মরিয়া ঘিয়ের উপরে ভাসিতে থাকিলে নামাইবে।

১৩৬১। কিমা মাংসের ভাজা কারী।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

——:o:——

উপকরণ।—পাঁটার কিমা মাংস এক পোয়া, আলু আটটা, শুক্নালঙ্কা দুটী, আদা আধ তোলা, ছোট এলাচ তিনটী, ঘি এক ছটাক, নুন আধ তোলা, জল আধ সের।

প্রণালী।—আলু গুলি ছোকার আলুর মত ছোট ডুমা কাটিয়া রাখ। আলু গুলি জলে ভিজাইয়া রাখ। দুইটি পেঁয়াজ ভাজিবার জন্য কুচাও। দুইটি পেঁয়াজ, শুক্নালঙ্কা দুটী, আদা টুকু একত্রে পিষিয়া লও। আম কয়টী কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া রাখ। মাংসতে নুন মাখিয়া রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াও। আলু গুলি আগে ভাজিয়া উঠাও। যে ঘি বাকী থাকিবে তাহাতে পেঁয়াজ কুচি ভাজিয়া আলুর সঙ্গে

উঠাইয়া রাখ; পেঁয়াজ ভাজা হইলে পর সেই ঘিয়ে মাংস ভাজা ভাজা করিয়া উঠাও। আবার আধ ছটাক ঘি চড়াও তাহাতে মশলা ছাড়িয়া কষ। লাল হইয়া আসিলে মাংস পেঁয়াজ ভাজা আলু আম সব ছাড়। দু তিন বার নাড়িয়া চাড়িয়া দেড় পোয়া আন্দাজ জল দাও। অল্প রসা রসা থাকিতে নামাইবে।

১৩৭০। জলপাই দিয়া মুরগীর কারী।

—:o:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, পেঁয়াজ সাত আটটী, হলুদ দু গিরা, শুক্নালঙ্কা দুটি, দই এক ছটাক, ঘি দেড় ছটাক, নুন প্রায় এক তোলা, জলপাই কুড়িটা, আলু আটটা, জল আড়াই পোয়া, আদা আধ তোলা।

প্রণালী।—প্রথমে মুরগীর কারী করিতে গেলে যেমন কাটিতে হয় তেমনি করিয়া কাট। গলা তিন টুকরা, ডানকা চারি টুকরা, বুক দুই টুকরা, পিঠ দু টুকরা, পা চারি টুকরা, কলিজা ও পাতরি দু টুকরা এই সর্ব্বশুদ্ধ সতর টুকরা করিয়া কাটিবে। দুটী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। পাঁচটা পেঁয়াজ, আদা, হলুদ, শুক্নালঙ্কা, একত্রে পিষিয়া রাখ।

এবারে মাংসে বাঁটা মশলা, দই, নুন, মাখিয়া ভিজাইয়া রাখ।

অল্প ভাপাইয়া রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

এবারে ঘি চড়াইয়া আলু কষিয়া উঠাও। তারপরে পেঁয়াজ গুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এখন এই ঘিয়েতেই মাংস চড়াও। মাংসের বাসনটা এক ছটাক জল দিয়া ধুইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। কেবল মাঝে মাঝে এক একবার ঢাকা খুলিয়া নাড়িয়া দিবে। মিনিট কুড়ি পরে ইহার জল মরিয়া গেলে মাংস কষিতে থাক। ভাল করিয়া কষা হইলে আলু দাও; তিন চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া একপোয়া আন্দাজ জল দাও। জল ফুটিয়া মাংস ও আলু প্রায় মিনিট পনের পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে জলপাই গুলি দিবে। পাঁচ মিনিট পরে নামাইয়া পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দিবে।

১৩৭১। জর্ম্মন ফ্রিকাসি।

—:০:—

উপকরণ।—মাংস তিন পোয়া, বাগানের মশলা সাত আট ডাল, আদা এক তোলা, পাটনাই পেঁয়াজ তিনটা, দুধ তিন পোয়া, গোল মরিচের গুঁড়া আধ তোলা, নুন আধ তোলা, ময়দা দেড় ছটাক, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—মাংসের চর্ব্বি ছাল ইত্যাদি বাদ দিয়া তারপরে ভাল করিয়া কিমা কর। বাগানে মশলা ও আদা কিমা করিয়া রাখ। পেঁয়াজ গুলি ডুমা কাটিয়া রাখ।

এবারে হাঁড়ি করিয়া তিন পোয়া দুধ চড়াও। দুধ তিন বলক ফুটিলে পর ইহাতে পেঁয়াজ, কিম্বা বাগানে মশলা ও আদা এবং গোল মরিচ গুঁড়া, নুন সব ছাড়। একদিক হইতে দুধটা নাড়িতে থাকিবে। মিনিট সাত পরে পেঁয়াজের রং বদলাইয়া আসিলে মাংস ছাড়িবে। মিনিট পনের কুড়ি পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে অল্প জলে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। ক্রমাগত নাড়িতে থাক। আবার পাঁচ ছয় মিনিট ফুটিয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে পর নামাইবে। ডিশে ঢালিয়া দিয়া তাহার উপরে গরম মশলা গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

ইহা অত্যন্ত পুষ্টিকারক খাদ্য।

১৩৭২। ডিমদিয়া ছোলার ডালের কারী।

———:০:———

প্রণালী।—ইহার জন্য চারিটী হাঁস বা মুরগীর ডিম পুরা সিদ্ধ করিয়া খোলা ছাড়াইবে। তারপরে আস্ত ডিমগুলি ঘিয়ে ভাজিয়া উঠাইয়া রাখিবে। ডিমের গা লাল্‌চে হইয়া কুচাইয়া আসিলেই বুঝিবে ভাজা হইয়া গিয়াছে।

ডাল হইয়া গেলে ঠিক নামাইবার আগে ডিমগুলি আড়ে আধ খানা করিয়া কাটিয়া ইহাতে ছাড়িবে।

আমিষ ও নিরামিষ আহারের দ্বিতীয় খণ্ডে ৪৩৩ পৃষ্ঠায় ছোলার ডালের দুধে মালাই কারী দেখিয়া ডাল রাঁধিবে।

তেত্রিংশ অধ্যায়।

পোলাও।

১৩৭৩। ভেটকী মাছের মালাই পোলাও।

উপকরণ।—আড়াই পোয়া ওজনের ভেটকী মাছ একটি, নারিকেল চারিটা, জল সাত পোয়া, পাটনাই পেঁয়াজ তিনটি, আদা আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, শুল্প শাক এক পোয়া, তেজপাতা চারিটা, লঙ্গ চারিটী, চাল আধ সের, নুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রণালী।—ভেটকী মাছের আঁশাদি ছাড়াইয়া মুড়া বাদ দিয়া নয় কি দশ পোস্ত করিয়া কাট।

প্রণালী।—নারিকেল গুলি কুরিয়া ফেল। তারপরে তিন পোয়া গরম জল আন। এক পোয়া জল দিয়া নারিকেল কোরা মাখ। এক খানি কাপড়ে ছাঁকিয়া ইহার দুধ বাহির কর। এখন আবার বাকী জলটা ঐ ছিবড়া গুলিতে মাখ, তারপরে আবার কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া বাকী সমস্ত দুধটা বাহির করিয়া ফেলিবে। সমস্ত দুধটা একটি পাত্রে রাখিয়া থিতাইতে দাও।

পেঁয়াজ গুলি চাকা কাটিয়া রাখ। আদা চাকা কাটিয়া রাখ। শুল্পশাক গুলি বাছিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে এক সের জল চড়াইয়া দাও। একটি পেঁয়াজ কুচি ও আদা চাকা ছাড়। মিনিট দশের মধ্যে জল ফুটিয়া উঠিলে মুড়া ও মাছ গুলি ইহাতে ছাড়। হাঁড়ি ঢাক। মিনিট পনের পরে মাছ গুলি আস্ত উঠাইয়া রাখ। এখন মুড়াটা খুব সিদ্ধ হইতে দাও। সুরুয়াটা চট্‌চটে হইয়া আসিলে নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেল।

এবারে নারিকেলের দুধ থিতাইলে পর একটি পালক বা চামচ করিয়া ইহার উপরের গাঢ় খাঁটি দুধটা একটি পাত্রে ঢালিয়া লও। বাকী জলীয় দুধটা রাখিয়া দিবে।

ফ্রাইপ্যানে নারিকেলের গাঢ়া দুধটা চড়াইয়া দাও। ইহার জল মরিয়া প্রায় তিন ছটাক তেল বাহির হইলে পর একটী বাটীতে ঢালিয়া রাখ। এখন এই ফ্রাইপ্যানেতেই ঘি ঢালিয়া দিয়া বাকী পেঁয়াজ কুচি ছাড়। পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজা হইলে উঠাইয়া রাখ। এই ঘিয়েতেই আধ পোয়া আন্দাজ নারিকেলের তেল ঢালিয়া দাও। তারপরে গুল্মগুলি ছাড়িয়া ভাজ। ছয় সাত মিনিটের মধ্যে ভাজা হইলে তেল ঝরাইয়া শাকগুলি উঠাইয়া রাখ।

এখন একটি বড় হাঁড়িতে এই তেলটা এবং আরো যে এক ছটাক তেল বাকী ছিল তাহাও ইহাতে ঢালিয়া দাও। তেলে তেজপাতা, দারচিনি, ছোট এলাচ, ও লঙ্গ ছাড়। চারি পাঁচ মিনিট পরে ইহার খোসবো বাহির হইলে চাল ছাড়। খুন্তি দিয়া চাল গুলি নাড়িতে থাক। মিনিট সাত পরে চাল গুলি ফুট্‌ফাট করিয়া থামিয়া গেলে নারিকেলের জোলো দুধটা এবং মাছের এক পোয়া সুরুয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক ; ফুটিয়া উঠিলে

নুন দিয়া একবার নাড়িয়া আবার ঢাকিয়া দিবে। আরো দশ মিনিট ফুটিলে গুল্ল ভাজা গুলি ভাতে ফেলিয়া খুন্তি দিয়া নাড়িয়া দিবে। এই সময়ে আবার আধ পোয়া সুরুয়া দিয়া নাড়িয়া ঢাকা দিয়া দাও। সাত আট মিনিট পরে পোলাওয়ের চাল বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাও।

দমে রাখা।—চারিদিকে ভাত সরাইয়া মধ্যখানে গর্ত্ত কর। সেই গর্ত্তে প্রথমে পাঁচ খানি মাছ সাজাইয়া ইহার উপরে চারিধার হইতে কতক গুলি ভাত দিয়া ঢাক। আবার বাকী মাছ গুলি সাজাইয়া অবশিষ্ট চারিধারের ভাত ঢালিয়া ইহা ঢাকিয়া ফেল। হাঁড়ির মুখে সরা দিয়া ঢাক। যে অবধি খাইতে না দিবে সেই অবধি হাঁড়ি দমে বসাইয়া রাখ। সরার উপরেও আগুণ দিয়া রাখিবে। যখন ডিসে ঢালিয়া দিবে পেঁয়াজ ভাজা পোলাওয়ের উপরে ছড়াইয়া দিবে।

১৩৭৪। মুরগীর ইংরাজী পোলাও।

——:০:——

উপকরণ।—চাল আধ সের, ঘি আধ পোয়া, পেঁয়াজ সাতটা, তেজপাতা দুখানা, ছোট এলাচ তিনটী, লঙ্গ তিনটী, দারচিনি আধ তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, ডিম তিনটী, জল তিন পোয়া, মুরগী একটি।

প্রণালী।—মুরগীটীর রোষ্টের মত করিয়া অনুবন্ধন কর। চাল গুলি সাত আট বার জল দিয়া ধোও। তারপরে অল্প জল দিয়া ভিজাইয়া রাখ।

পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও। ইহাতে মুরগীটা ছাড়। সাত আট মিনিট কষিতে কষিতে ক্রমে ইহার জলটা ইহাতে মরিয়া গিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে পর মুরগীটা উঠাইয়া রাখিবে। এখন এই ঘিয়ে তেজপাতাও গরম মশলা গুলি ছাড়। মশলার খোসবো বাহির হইলে চাল ছাড়িবে। চাল ফুটফাট করিতে আরম্ভ করিলে জল ঢালিয়া দাও। একবার ফুটিয়া উঠিলে উনানের আঁচ কমাইয়া দিবে। এই সময়ে ইহাতে মুরগীটা এবং নুন দাও। দমে মুরগী ও ভাত সব আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইয়া ঝরঝরে হইলে নামাইবে। প্রায় পঁচিশ মিনিট লাগিবে। যদি এই জলটা চাল সিদ্ধ হইবার আগেই শুকাইয়া যায় তাহা হইলে আবার একটু জল দিবে।

ডিশে পোলাও সাজাইবার সময় মধ্যখানে মুরগী রাখিয়া চারিধারে এবং উপরে ভাত সাজাইবে। ইহার উপরে ভাজা পেঁয়াজ সাজাইয়া দিবে। এবারে ডিম পুরা সিদ্ধ করিয়া খোলা ছাড়াও; তারপরে প্রতি ডিমটা, লম্বায় চারি টুকরা করিয়া কাটিয়া ইহার উপরে সাজাইয়া দাও।

১৩৭৫। কমলা নেবুর পোলাও।

——:O:——

উপকরণ।—মাংসের হাড় দেড় পোয়া, জল তিন সের, পেঁয়াজ দুইটা, আদা আধ তোলা, তেজপাতা একটা, দারচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ দুইটা, লঙ্গ ছয়টা, এই গুলি আঁখনির মশলা।

কমলা নেবু সাতটা, চিনি দেড় পোয়া, দারচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ ছয়টা, জল এক পোয়া, জাফরান আধ আনি ভর, এই গুলি রসের মশলা।

চাল তিন পোয়া, ঘি তিন ছটাক, জাফরান আধ আনি ভর, তেজপাতা চারিটা, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ ছয়টা, ছোট এলাচ দুইটা, পেঁয়াজ পাঁচটা, বাদাম আধ পোয়া, কিসমিস আধ পোয়া, গোলাপ জল এক ছটাক। এই গুলি পোলাওয়ের চালের মশলা।

প্রণালী।—দুটী পেঁয়াজ ও আদাটী চাকা কাটিয়া রাখ। মাংস ও হাড় খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া রাখ।

এই বারে একটি হাঁড়িতে তিন সের জল চড়াইয়া দাও। ইহাতে হাড়, পেঁয়াজ এবং আদা চাকা, তেজপাতা, ও গরম মশলা গুলি ছাড়িয়া সিদ্ধ করিতে দাও। এক ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইয়া প্রায় আধ সেরটাক সুরুয়া মরিলে পর নামাইয়া ছাঁকিয়া রাখিবে। ইহাই আঁখনি।

কমলা নেবুর খোলা ছাড়াইয়া কোয়া বাহির কর। সুঁয়া ছাড়াও। প্রত্যেক কোয়ার পিছন দিকে চিরিয়া চিৎ করিয়া রাখ। বিচি বাহির করিয়া ফেল। জাফরান টুকু এক কাঁচ্চাটাক গরম জলে ভিজাইয়া দাও।

একটি হাঁড়িতে এক পোয়া জলে দেড় পোয়া চিনি দিয়া চড়াও। দারচিনি, ছোট এলাচ, লঙ্গ ছাড়। চিনি গলিয়া গেলে কাটা নেবুর কোয়া গুলি ইহাতে ছাড়। প্রায় মিনিট দশ রস

থাকিলে পরে অর্দ্ধেক জাফরান গোলা ইহাতে ঢালিয়া দাও। আরো মিনিট সাত আট পরে কমলানেবুগুলি রস হইতে উঠাইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও। তারপরে রসটা আরো মিনিট সাত আট পাকিয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া আবার ঐ কমলা নেবুর উপরেই ঢালিয়া দিবে।

এবারে আবার হাঁড়ি চড়াইয়া এক কাঁচ্চা ঘি দাও। তেজপাতা দারচিনি লঙ্গ ও ছোট এলাচ ছাড়িয়া দাগ দাও। ঘিয়ের বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে আঁখনিটা ইহাতে ঢালিয়া সম্বরাও। তারপরে ঢাকিয়া দাও। ফুটিয়া উঠিলে তিন পোয়া চাল ধুইয়া ইহাতে ছাড়। মিনিট পঁচিশের মধ্যে চাল সিদ্ধ হইয়া আসিলে বাকী ভিজান জাফরানটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। আরো সাত আট মিনিট পরে ভাল রকম সিদ্ধ হইলে পর ফেন ঝরাইবে।

পাঁচটী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। বাদাম ভিজাইয়া তাহার খোসা ছাড়াও; তারপরে লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

এই বারে আর একটি হাঁড়িতে তিন ছটাক ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ গুলি ভাজ। পেঁয়াজ উঠাইয়া ঘিটা একটা বাটীতে ঢালিয়া রাখ।

এই বারে পোলাও সাজাও।

একটি গভীর বাসনে প্রথমে একটু পেঁয়াজ ভাজা ছড়াও। তাহার উপরে বাদাম, কিসমিস অল্প ছড়াইয়া দাও। ইহার উপরে ভাত সাজাও। ভাতের উপরে কমলা নেবু ও রস ছড়াইয়া

দিবে। সব উপরে তিন চারি চামচ ঘি ছড়াইবে। এই প্রকারে স্তরে স্তরে সব ভাতটা সাজাইবে।

১৩৭৩। চিঁড়ার ঘণ্ট পোলাও।

—:০:—

উপকরণ।—চিঁড়া তিন ছটাক, ভেটকী মাছ পাঁচ ছটাক, ধনে এক তোলা, হলুদ দু গিরা, শুক্নালঙ্কা পাঁচটা, জীরা মরিচ আধ তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ সাতটা, দারচিনি আধ তোলা, তেজপাতা তিন খানা, সাজিরা আধ তোলা, জল আধ সের, ঘি তিন ছটাক, আদা এক তোলা।

প্রণালী।—ভেটকী মাছের আঁশ পিত্তাদি ছাড়াইয়া সাফ কর। তারপরে মুড়া বাদ দিয়া আট টুকরা মাছ কাট। ভাল করিয়া ধুইয়া রাখ।

ধনে, হলুদ, শুক্নালঙ্কা, পিষিয়া রাখ। জীরা মরিচ আলাদা করিয়া বাঁট। আদা মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

চিঁড়া গুলি ধুইয়া একটি থালায় বিছাইয়া দাও।

হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া আগে মাছ গুলি লাল করিয়া সাঁতলাইয়া উঠাও। মাছের কাঁটা গুলি বাছিয়া ফেলিবে। তারপরে ঐ ঘিয়েতেই গরম মশলা ও তেজপাতা ছাড়। ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে সাজিরা ছাড়। বেশ ভাল গন্ধ বাহির হইলে ইহাতে মশলা

বাঁটা ছাড়। মিনিট সাত আট কষিয়া মাছ ছাড়। তিন চারি মিনিট মাছ নাড়া চাড়া করিয়া ইহাতেই চিঁড়া ছাড়। তিন চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া আধসের জল দাও ও নুন দাও। জল দিতে না দিতে দেখিবে তিন চারি মিনিটের মধ্যে শুকাইয়া আসিবে আধ পোয়া আন্দাজ জল থাকিতে থাকিতেই নামাইবে। তারপরে আপনি টানিয়া যাইবে। ইহার উপরে আদা বাঁটা দিয়া একবার ঘাঁটিয়া দিবে, এবং ঢাকিয়া রাখিবে।

ভোজন বিধি।—ইহার সহিত ইলিশ মাছ বা চিংড়ী মাছের দই মাছ খাইতে দিবে।

১৩৭৭। মাংসের ইংরাজী পোলাও।

—:o:—

উপকরণ।—মাংস আধ সের, চাল দেড় পোয়া, ছোট এলাচ ছয়টা, লঙ্গ বারটা, দারচিনি আধ তোলা, ঘি এক পোয়া, ডিম দুইটা, জল তিন পোয়া, নুন দশ আনি ভর।

প্রণালী।—মাংস ডুমা করিয়া কাট। চালগুলি ধুইয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল চড়াইয়া মাংস ছাড়। আধ পোয়াটাক জল মরিলে পর নামাইয়া রাখিবে।

ঘি চড়াও। গরম মশলা ছাড়। ঘি দাগ দেওয়া হইলে সুরুয়া হইতে মাংস গুলি উঠাইয়া লইয়া ঘিয়ে ছাড়িবে। বেশ

লাল করিয়া কষিবে। তারপরে ইহাতে চাল ছাড়িবে। চাল ফুটফাট করিলে তাহাতে মাংসের আঁখনি ঢালিয়া দিবে এবং নুন দিবে। ভাত ও মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে পর নামাইয়া একটি পাত্রে সাজাইয়া দিবে। তারপরে দুটী সিদ্ধ ডিমের খোলা ছাড়াইয়া লম্বায় চারচির করিয়া কাটিয়া পোলাওয়ের উপরে সাজাইয়া দিবে।

১৩৭৮। আরস চরু।

—:০:—

উপকরণ।—কমলা মাছ এক পোস্ত, নারিকেল একটি, নুন দুয়ানি ভর, চাল এক ছটাক, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—নারিকেল কোর। দেড় পোয়া গরম জল মাখিয়া ইহার দুধ বাহির কর।

হামান দিস্তাতে মাছটী কুটিয়া রাখ।

চাল গুলি ধুইয়া ভিজাইয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে নারিকেল দুধ চড়াইয়া তাহাতে চাল ও নুন ছাড়। মিনিট কুড়ির মধ্যে ভাত হইয়া গেলে ভাতের মধ্য খানে কমলা মাছ রাখ, ইহার উপরে আবার ভাত চাপা দিয়া দাও। এখন হাঁড়ির মুখে সরা ঢাকা দিয়া তাহার উপরে আগুণ দাও। আর হাঁড়িটা দমে বসাইয়া দিবে। ইহা বসা-ভাত হইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা দধি বা ঘোল দিয়া খাইতে হইবে।

গুণাগুণ।—এই রকম ভাত খাইলে গায়ে রক্ত হয়। পুরাণ আমাশয় রোগের পক্ষে ইহা বড় উপকারী।

১৩৭৯।—কমলা * মাছ দিয়া পুরাণ চালের পোলাও।

—:o:—

উপকরণ।—কমলা মাছ দুই পোস্ত (দশ পয়সা দাম), ঘি আধ পোয়া, পেঁয়াজ চারিটা, তেজপাতা দুইটা, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ ছয়টা, ছোট এলাচ চারিটা, চাল এক পোয়া, নারিকেল দুটী, জল দেড় সের, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—কমলা মাছ শুঁটকী মাছের দোকানে পাওয়া যাইবে। কমলা মাছ আনিয়া হামান দিস্তাতে কুটিয়া রাখ।

নারিকেল কুরিয়া দেড় সের গরম জলে মাখিয়া কাপড়ে নিংড়াইয়া দুধ বাহির কর। চাল ধুইয়া একটি থালায় ছড়াইয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও। এই ঘিয়ে তেজপাতা ও গরম মশলাগুলি ফেলিয়া দাগ দাও। তারপরে চাল ছাড়। মিনিট সাত পরে চাল গুলি ফুটফাট্ করিয়া থামিলে পর নারিকেলের দুধ ইহাতে ঢালিয়া দাও। অমনি নুন দাও। মিনিট কুড়ি পঁচিশ

---

* কমলা মাছ সমুদ্রের মাছ। নিকারীরা প্রথমে ইহা টুকরা টুকরা করিয়া কাটে। তারপরে সিদ্ধ করিয়া আবার রৌদ্রে শুকাইয়া লয়। ইহাও এক রকম শুঁটকি মাছ।

পরে চাল আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে কমলা মাছ ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও। নাড়িয়া ঢাক। আরো মিনিট সাত আট পরে ভাত ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। ডিশে ঢালিয়া তাহার উপরে পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দিবে।

১৩৮০। বাগদা চিংড়ীর পোলাও।

——:o:——

উপকরণ।—ঘি-ওলা বাগদা চিংড়ী চোদ্দটা, পেঁয়াজ ছয়টা, আদা এক তোলা, শুক্নালঙ্কা একটা, দই এক ছটাক, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ ছয়টা, দারচিনি আধ তোলা, ঘি তিন ছটাক, সাজিরা দুয়ানি ভর, চাল এক পোয়া, জল সাড়ে তিন পোয়া।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছগুলির শুঁয়া ও সমস্ত খোলা ছাড়াইয়া ফেলিবে। পিঠের কাছে যে সুতার মত থাকে সেইটা টানিয়া লও। তাহা হইলে তাহার পিঠের কাদা শুদ্ধ খুলিয়া আসিবে। তাহার পরে ধুইয়া রাখ।

দু তিনটী পেঁয়াজ, আদা, শুক্নালঙ্কা, একত্রে পিষিয়া রাখ। আর বাকী পেঁয়াজ গুলি ভাজিবার জন্য লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। চিংড়ী মাছে এই পেষা মশলা, দই এবং নুন মাখিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি দিয়া দুইটা ছোট এলাচ, দুইটা লঙ্গ, এক টুকরা দারচিনি ঘিয়ে ছাড়। ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে পর অর্থাৎ ধোঁয়া উঠিতে থাকিলেই মাছ [illegible]

মাছগুলির মশলা জল শুকাইয়া ক্রমে ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে নামাইয়া একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ।

এখন ঐ হাঁড়িতেই আবার আধ পোয়া ঘি চড়াও। বাকী দুইটী ছোট এলাচ, চারিটা লঙ্গ ও দারচিনি ছাড়িয়া দাগ দাও। দাগ দেওয়া হইলে পর সাজিরা ফোড়ন দাও। সাজিরা চুর চুর করিয়া উঠিলে চাল ছাড়িবে। চাল যেই ফুটিয়া ফুটিয়া শাদা হইতে থাকিবে তিন অঙ্গুলি মাপ করিয়া চালের উপরে জল দাও। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে যখন দেখিবে চালে জল সবই প্রায় মরিয়া আসিয়াছে, চালটা কেবল মাত্র রসা-রসা আছে, তখন চিংড়ী মাছ গুলি ইহাতে দিয়া নাড়িয়া দিবে। এক বার ঢাকিয়া দাও। দু তিন মিনিটের মধ্যে বেশ ঝর্‌ঝরে হইয়া আসিলে নামাইবে। তারপরে ডিশে ঢালিবার সময় প্রথমে অল্প পেঁয়াজ ভাজা ডিশের উপরে ছড়াইয়া দিবে। তারপরে ভাত ঢালিবে। বাকী পেঁয়াজ ভাজাগুলি আবার পোলাওয়ের উপরে ছড়াইয়া দিবে।

১৩৮১। মুরগীর খীরমীচ্ পোলাও।

—:o:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, ডিম পাঁচটা, চাল আধ সের, ভেড়া বা পাঁটার মাংস আড়াই পোয়া, দারচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ আটটা, লঙ্গ বারটা, গোলমরিচ আধ তোলা, ধনে এক তোলা, জাফরান চার রতি, নুন প্রায় আধ তোলা, পেঁয়াজ

আধ পোয়া, ঘি তিন পোয়া, আদা দুই তোলা, দই আধ পোয়া, জল দেড় সের।

প্রণালী।—মাংসটা মিহি কিমা করিয়া রাখ।

ধনে গুলি ঘিয়ে ভাজিয়া উঠাও। পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। দুটী ছোট এলাচ, চারিটী লঙ্গ, এক গিরা দারচিনি গুঁড়াইয়া ফাঁকি করিয়া রাখ। সিকি তোলা গোলমরিচ আলাদা করিয়া গুঁড়াইয়া রাখ, ভাজা ধনে পিষিয়া রাখ। আধ তোলা আদা এক তোলা পেঁয়াজ পিষিয়া রাখ। আর বাকী আদা চাকা কাটিয়া রাখ। জাফরানটা আধ কাঁচ্চা দুধে ভিজাইয়া রাখ।

দুটী ছোট এলাচ, লঙ্গ চারিটী, জাফরান একত্রে পিষিয়া দইয়ের সহিত মিশাইয়া রাখ।

ঐ কিমা মাংস হইতে তিন ছটাক আন্দাজ লইয়া খুব মিহি করিয়া পিষ। তারপরে আর এক বার চপার দিয়া থুড়িয়া তাহাতে নুন একটু ধনে বাঁটা, একটু পেঁয়াজ কুচি ও একটু গরম মশলা গুঁড়া সব একত্রে মাখিয়া রাখ।

এবারে মুরগীটা সাফ করিয়া রোষ্টের মত ইশার অনুবন্ধন কর। মুরগীর ভিতরে এই কিমামাংসের পুর ভর। আদা ও পেঁয়াজ বাঁটা, নুন, আধ কাঁচ্চা ঘি সব একত্রে মিশাইয়া মুরগীর গায়ে মাখিয়া রাখ।

এখন বাকী কিমা মাংসটা লও। এক ছটাক ঘি চড়াইয়া অর্দ্ধেক পেঁয়াজ কুচি গুলি ভাজিয়া উঠাও। এই ঘিয়েতে মাংস ছাড়। মিনিট সাত আটের ভিতরে মাংসের জলটা মরিয়া গেলে

তারপরে আরো দু তিন মিনিট কষিয়া তবে নামাইবে। একটু ঠাণ্ডা হইলে পর শিলে মাংস ও ভাজা পেঁয়াজ মিহি করিয়া পিষিয়া লও। মুখে দিলে যেন মাংসটা মিলাইয়া যায় এমনি মোলায়েম করিতে হইবে। তারপরে ইহাতে নুন, গরমমশলার গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া এবং ডিমের শফেদি ইহার সহিত একত্রে মাখিয়া গোল গোল করিয়া কোপ্তা গড়। ঘি চড়াইয়া কোপ্তা গুলি বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও।

এবারে ডিমের কুসুম গুলি ফেটাইয়া ইহাতে একটু পেঁয়াজ ও আদা কুচি, নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া এবং এক রতি জাফরান মিলাইবে। তারপরে একটু ঘি চড়াইয়া বড় দুইখানা আমলেট কর। ইহা নামাইয়া দু তিন আঙ্গুল চওড়া করিয়া কাটিয়া রাখিবে।

এক ছটাক ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি গুলি ভাজিয়া উঠাও। তারপরে ইহাতেই মুরগী ছাড়। মুরগীর জল মরিয়া গেলে ক্রমে ক্রমে মশলা মিশান দইয়ের প্‌ছরা মারিয়া মারিয়া রোষ্ট কর। মুরগীটী ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া রাখ।

এখন একটি হাঁড়িতে দেড়সের জল চড়াও। জলে দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ, তেজপাতা ও আস্ত গোলমরিচ ছাড়। জলটা থন্ থন্ করিয়া ফুটিতে থাকিলে চাল ছাড়িবে। চালটা তিন ভাগ সিদ্ধ হইয়া গেলে পর নামাইবে। এবারে আর একটি হাঁড়িতে পোলাও সাজাও। প্রথমে নীচে অল্প ঘি ছড়াইয়া দাও। ইহার উপরে ভাত দাও মধ্যখানে মুরগীটা রাখ। মুরগীর মশলা ও ঘি ইত্যাদি যাহা আছে ইহাতে ঢালিয়া দাও। ইহার উপরে অল্প

ভাত দিয়া তারপরে গোটাকতক কোপ্তা দাও ; আবার ভাত দাও। ভাতের উপরে পেঁয়াজ ভাজা ঘি ছড়াইয়া দিয়া কাটা ডিম গুলি সাজাও। আবার উপরে ভাত সাজাও। এই প্রকারে ভাত ও সমস্ত জিনিশগুলি সাজাইয়া সবশেষে উপরে নীচে আগুণ রাখিয়া দমে বসাইয়া দিবে। তারপরে ডিশে সাজাইবার সময়েও এই প্রকার সাজাইয়া উপরে পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দিবে।

১০৮২। ডুম্বুরিয়া পোলাও।

—:o:—

উপকরণ।—চাল আধ সের, খাশি মুরগী একটি, হাড়ে মাংসে আধ সের, ঘি দেড় পোয়া, দুধ আধ সের, আসামের মধুডুম্বুর (সিমলা বা দার্জিলিং, টিওারিয়ার বড় বড় ডুমুরে ও হইবে ; আসামের মত এ সমস্ত স্থানেও পাওয়া যায়।) দুটী, দই আধ পোয়া, পেঁয়াজ এক পোয়া, নুন প্রায় দেড় তোলা, বেশন এক তোলা, আদা এক তোলা, রসুন একটা, জীরা এক তোলা, বাদাম এক ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, চিনি আধ ছটাক, মালাই এক তোলা, ছোট এলাচ দশটা, লঙ্গ চৌদ্দটা, দারচিনি আধ তোলা, নেবু দুটী, ধনে এক তোলা।

প্রণালী।—চাল গুলি ধুইয়া রাখ। পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। আধ তোলা আদা চাকা কাটিয়া রাখ। বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াও; পরে ইহা হইতে দেড় তোলা আন্দাজ

বাদাম লইয়া লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

পাঁচটী ছোট এলাচ, ছয়টী লঙ্গ ও সিকি তোলা দারচিনি গুঁড়া করিয়া রাখ। আধ তোলা আদা, রসুন দুই কোয়া, দুয়ানি ভর নুন একত্রে পিষিয়া এক কাঁচ্চা দই ও এক কাঁচ্চা ঘিয়ের সহিত মিলাইয়া রাখ। ইহাই মুরগীতে মাখিবার মশলা। জীরা ও পোস্তদানা আলাদা আলাদা পিষিয়া রাখ।

ভেড়ার মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। মুরগী সাফ করিয়া কাঁটা দিয়া বিঁধাও। তাহা হইলে ভিতরে মশলার রস ঢুকিবে। প্রথমে ইহা বেশন দিয়া রগড়াইয়া ধোও। তারপরে পোস্ত বাঁটা মাখিয়া মিনিট দশ রাখিয়া আবার ধুইয়া ফেল। শেষে জীরা বাঁটা মুরগীতে মাখিয়া আবার ধুইয়া রাখিয়া দিবে।

এক কাঁচ্চা আন্দাজ পেঁয়াজ কুচি আলাদা রাখিয়া দাও। এখন ঘি চড়াইয়া সমস্ত পেঁয়াজ কুচি গুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। তারপরে বাদাম কুচি ও কিসমিস গুলি ভাজিয়া উঠাও।

জাফরান টুকু গোলাপ জলে ভিজাইয়া দাও। বাকী বাদাম গুলি পিষিয়া রাখ। বাদাম বাঁটার সহিত দই, নেবুর রস, একটু নুন মিশাইয়া রাখ। ইহা রোষ্টের মশলা।

এবারে ডুমুর দুটীর ভিতরের শাঁস বাহির করিয়া রাখ।

তারপরে একটি পাত্রে অল্প ভাজা পেঁয়াজ অর্দ্ধেক ভাজা বাদাম ও কিসমিস এবং মুরগীর মেটে কিমা করিয়া একত্রে রাখ। ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। একটু নেবুর রস দাও। এখন এই পুর

মুরগীর পেটের ভিতরে পুরিয়া ভাল করিয়া সেলাই করিয়া দিবে। তারপরে আদা ও রশুন বাঁটা যাহা মুরগীতে মাখিবার জন্য রাখা হইয়াছে সেই মশলা ইহার গায়ে মাখিয়া রাখিয়া দাও।

এবারে হাঁড়িতে আধ পোয়া ঘি চড়াইয়া মুরগী ছাড়। মুরগী হইতে যে জল বাহির হইবে তাহা মিনিট পনের পরে ইহাতেই মরিয়া গেলে রোষ্টের জন্য যে বাঁটা মশলা রাখা হইয়াছে তাহাই অল্প অল্প ছিটা মারিয়া মারিয়া রোষ্ট কর। সব শেষে বাটীটা ধুইয়া একপোয়া জল দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। সাত আট মিনিটের ভিতরে জলটা মরিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে হ্যানি ভর গরম মশলার গুঁড়া দিয়া তবে নামাইবে।

এবারে একটি হাঁড়িতে তিন সের জল চড়াও। ইহাতে তেজ-পাতা, আদা ও পেঁয়াজ কুচি, গোটা ধনে, তিন চারিটা লঙ্গ, ছ কোয়া রশুন এবং মাংস সব চড়াইয়া দাও। প্রায় দুই ঘণ্টা পরে আস্তে আস্তে আঁখনি ঠিক হইয়া আসিলে পর নামাইয়া ছাঁকিবে। প্রায় দেড় সের জল থাকিবে।

একটি হাঁড়িতে দুধ চড়াইয়া দাও। দারচিনি ও জৈত্রীছাড়। দুধ ঘন হইয়া আসিলে চিনি ও ডুমুরের জেলী মিশাও। বেশ ক্ষীরের মত হইলে নামাইয়া রাখিয়া দাও।

আবার হাড়ি চড়াইয়া ঘি দাও। গরম মশলা ছাড়। দাগ দেওয়া হইলে চাল ছাড়। চাল যেই শাদা হইয়া ফুট ফাট করিতে থাকিবে আঁখনির জল দাও। ভাত ফুটিতে থাকুক। প্রায় পঁচিশ ত্রিশ মিনিট পরে ভাত হইয়া ভাতের জল ইহাতেই শুকাইয়া গেলে নামাইয়া ফেলিবে।

এবারে আর একটি হাঁড়ি আন। প্রথমে পেঁয়াজ ভাজা হাঁড়ির তলায় ছড়াইয়া দাও। ইহার উপরে অম্ল ভাত ছড়াইয়া দাও। ঠিক মধ্যস্থলে মোরগ কাবাবটা রাখ। কাবাবের যত গ্রেভি সব ইহার উপরে ঢালিয়া দিবে। এখন আবার দুমুঠ ভাত ছড়াইয়া দাও। ইহার উপরে বাদাম কিসমিস ছড়াও। কতক গুলি ভাতে জাফরাণ গোলা মাখিয়া রাখ। বাদামের উপরে জাফরান দেওয়া ভাত অম্ল ছড়াও; এই ভাতের উপরে শাদা ভাত গুলি সব দিয়া তাহার উপরে পেঁয়াজ ভাজা গুলি ছড়াইয়া দাও। ইহার উপরে বাকী জাফরানী ভাত গুলা সব সাজাইয়া দিবে। সব উপরে দুধের ক্ষীর নানা রকম ফুলের আকারে সাজাইয়া দাও। কিছু ক্ষণ দমে বসাইয়া রাখিবে।

ইহা খোপ্তা কারী বা কোর্ম্মা এবং মিঠা খাট্টা চাটনীর সহিত খাইতে দিবে।

১৩৮৩। দিল দিলা পোলাও।

—:o:—

উপকরণ।—পাঁটার মাংস দেড় পোয়া, কিমা মাংস দু পোয়া, মাঝারি ধরণের লাল বা শাদা কুমড়া অথবা বড় শসা একটি, চাল আধ সের, ঘি এক পোয়া, ময়দা এক তোলা, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা আধ তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, নেবু দুটি, দারচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ ছয়টা, লঙ্গ আট দশটা, জাফরান চারি রতি, গোটা ধনে এক তোলা, তেজপাতা দুখানা, গোল মরিচ

গুঁড়া আধ তোলা, আস্ত গোলমরিচ সিকি তোলা, জল পাঁচ পোয়া, সাজিরা সিকি তোলা।

প্রণালী।—মাংসটা বড় খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া রাখ।

কুমড়ার মুখের বোঁটা কাটিয়া রাখিয়া দিবে ইহা পরে দরকার লাগিবে। ইহার খোলা ছাড়াইয়া ফেল। তার পরে একটি বাঁশের শ্লাইস করিয়া কুমড়ার ভিতরের আঁতরি পরিষ্কার রূপে বাহির করিয়া তারপরে ধুইয়া রাখিয়া দাও।

পেঁয়াজ গুলি চাকা কাটিয়া রাখ। আদা চাকা কাটিয়া রাখ।

জাফরানটুকু একটু জলে ভিজাইয়া রাখ।

চাল গুলি ধুইয়া ভিজাইয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া তাহাতে ধনে, তেজপাতা, আস্ত গোল মরিচ এক কাঁচ্চা পেঁয়াজ চাকা, আদা চাকা ছাড়, তারপরে কাটা মাংস গুলি দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে মাংস গুলি আলাদা উঠাইয়া রাখ। আঁখনিটা কাপড়ে ছাঁকিয়া রাখিবে।

এক ছটাক ঘি চড়াও। কেবল লঙ্গ ফোড়ন দাও। ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে মাংসগুলি ছাড়িয়া লাল কর। তারপরে আঁখনিটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। একবার ফুটিয়া উঠিলেই নামাইয়া রাখিবে। আবার মাংস ও ঝোল আলাদা করিয়া রাখ।

আবার একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও। এক কাঁচ্চা পেঁয়াজ চাকা ছাড়। পেঁয়াজ আধ ভাজা হইলে [illegible]

ছাড়। মিনিট আট দশ নাড়িয়া ভাজা ভাজা কর। তার পরে মাংস সরাইয়া মাঝখানে ময়দা দাও। লাল করিয়া তারপরে আবার মাংস গুলা টানিয়া ইহার সহিত মিশাইয়া দেড় ছটাক জল দাও। এই সঙ্গে সিকি তোলা নুন গোল মরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নেবুর রস দিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া রাখ।

এবারে কুমড়ার গায়ে কাঁটা দিয়া অল্প অল্প বিঁধাইয়া দাও। তাহা হইলে ইহার গায়ে নুন ঢুকিবে। কুমড়ার ভিতরে মাংসের পুর ভরিয়া ইহার বোঁটাটা কুমড়ার মুখে ঢাকা দাও। দুইটা কাঠি কোণা কুণি করিয়া বিঁধিয়া দিবে, তাহা হইলে আর খুলিয়া যাইবেনা। কুমড়ার গায়ে একটু নুন মাখাইয়া রাখ।

এই বারে কড়ায় এক ছটাক ঘি চড়াইয়া কুমড়াটা উল্টা পাল্টা করিয়া ভাজ। ইহার গা লাল হইলে তবে নামাইয়া রাখিবে।

এখন আধ পোয়া ঘি চড়াইয়া বাকী চাকা-কাটা পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও। তারপরে গরম মশলা ছাড়। খোসবো বাহির হইলে সাজিরা ফোড়ন দিয়া চাল ছাড়। চাল ফুট্ ফাট করিতে থাকিলে আঁখনি ঢালিয়া দাও; প্রায় দশ আনি ভর নুন দাও। মিনিট পঁচিশ পরে জাফরান-গোলা ও মাংস ঢালিয়া দাও। মিনিট সাত আট পরে নামাইয়া ফেলিবে। এবারে একটি গাঢ় বাসনের মধ্যস্থলে ঐ কুমড়াটা রাখিয়া চারি ধারে ভাত দিয়া সাজাইয়া দাও। উপরে নীচে আগুণ দিয়া দমে বসাইবে।

১৩৮৪। সিরাজি পোলাও।

—:০:—

উপকরণ।—চাল আধসের ডিম ছয়টা, মাংস তিন পোয়া, ঘি দেড় পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, খোপানী ছয় খানা, বাদাম আধ ছটাক, পেস্তা আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ বারটা, ছোট এলাচ চারিটা. গোল মরিচ সিকি তোলা, জীরা সিকি তোলা, আদা আধ তোলা, জল এক সের, ধনে আধ তোলা, নুন প্রায় এক তোলা।

প্রণালী।—আধ সের মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ। আর বাকি মাংসটা মিহি কিমা করিয়া রাখ।

আধ ছটাক পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। আদা চাকা কাটিয়া রাখ।

খোপানী ও কিসমিস গুলি ধুইয়া রাখ। বাদাম এবং পেস্তা ভিজাইয়া তাহার খোসা উঠাও। তারপরে বাদাম গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। পেস্তা গুলি আস্ত রাখিয়া দাও।

একটি হাঁড়িতে আধসের শ্লাইস-কাটা মাংস সাড়ে তিন পোয়া জল দিয়া চড়াইয়া দাও। ধনে, গোল মরিচ, আদা চাকা এবং চাকা-কাটা পেঁয়াজের অর্দ্ধেক গুলি ইহাতে দাও। প্রায় পঁচিশ মিনিট সিদ্ধ হইয়া মাংস নরম হইয়া গেলে পর নামাইয়া সুরুয়াটা আলাদা রাখ এবং মাংস আলাদা রাখ। সুরুয়াটা ছাঁকিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও। লঙ্গ ও জীরা ফোড়ন দাও। বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে মাংস ছাড় একটু নুন দাও। মিনিট চার পাঁচ ধরিয়া নাড়। তারপরে ভাজা ভাজা করিয়া নামাইয়া রাখ।

এবারে হাঁড়িতে এক সের জল চড়াও। চাল গুলি ছাড়। মিনিট পনের চালটা ফুটিলে ইহার ফেন ভাল করিয়া ঝরাইয়া ফেল। হাঁড়িতে এক পোয়া ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি গুলি ছাড়। ভাজিয়া উঠাও। ইহাতে লঙ্গ ছোট এলাচ ও দারচিনি ছাড়। খোসবো বাহির হইলে গুঁড়মাটা বাখার দাও। তার পরে ইহা ঐ ভাপা চালের উপরে ঢালিয়া দাও। মিঠা আঁচের উপরে বসাইয়া দাও। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হউক। মিনিট দশ পরে ভাজা মাংসটা ইহাতে দিয়া এক বার নাড়িয়া দিবে। আবার প্রায় মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর তবে বেশ সিদ্ধ অথচ ঝরঝরে পোলাও হইবে। তখন নামাইয়া রাখিবে।

আবার ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া আধ ছটাক ঘি ছাড়। বাকী অৰ্দ্ধেক পেঁয়াজ চাকা গুলি ছাড়। ভাজা হইলে ইহাতে কিমা মাংস ছাড়। সিকি তোলা নুন দাও। মাংসের জল মরিয়া আসিলে মিনিট তিন কষিয়া আধ পোয়াটাক জল দিয়া সমস্ত মেওয়া গুলি ইহাতে ছাড়। তিন চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া ডিমের শফেদি গুলি ইহাতে ঢালিয়া দাও। এখন মাংসের সহিত ভাল করিয়া ইহা মিশাইয়া ফেল। নরম থাকিতে থাকিতে নামাইবে।

আবার ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া বাকী এক ছটাক ঘি দাও। ডিমের কুসুম গুলি একটি একটি আলাদা করিয়া ছাড়। ভাজা

এখন পোলাও সাজাও। প্রথমে ডিশে অর্দ্ধেক ভাত রাখ। ইহার উপরে অর্দ্ধেকটা কিমা মাংস সাজাইয়া দাও। আবার ভাত দিয়া বাকী কিমা মাংস সবটা ভাল করিয়া বসাইয়া দাও। ইহার উপরে ভাজা ডিম গুলি সাজাইয়া দিয়া সব উপরে পেঁয়াজ ভাজা গুলি ছড়াইয়া দিবে।

১৩৮৫। তেঁতুলের চাজ্‌নীদার পোলাও।

—:০:—

উপকরণ।—মাংস আধ সের, চাল আধ সের, বিচি ছাড়ান ছড়া পাকা তেঁতুল আধ পোয়া, ঘি পাঁচ ছটাক, চিনি আধ সের, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ দশটা, ছোট এলাচ পাঁচটা, নুন প্রায় এক তোলা, পেঁয়াজ আড়াই ছটাক, কিসমিস এক ছটাক, পেস্তা এক ছটাক, জাফরান ছয় রতি, ধনে আধ তোলা, তেজপাতা চারখানা, বাদাম এক ছটাক, ডিম দুটী, গোলাপজল আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, ময়দা তিন ছটাক, দুধ আধ পোয়া।

প্রণালী।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট। চাল গুলি ধুইয়া রাখ। তেঁতুল ছড়া শুদ্ধ আস্ত থাকিবে অথচ তাহার বিচি এবং শিটা ছাড়াইয়া ফেলিবে।

কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ। পেস্তা গুলি ভিজাইয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। আধ ছটাক গোলাপ-জলে জাফরান ভিজাইয়া দাও।

একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল চড়াও। ইহাতে তেজপাতা, আধ ছটাকটাক পেঁয়াজ কুচি, আস্ত ধনে ও মাংস ছাড়। মাংস সিদ্ধ হইয়া প্রায় এক সের আন্দাজ জল থাকিতে নামাইবে। সুরুয়া ছাঁকিয়া আলাদা রাখ। তারপরে ইহা হইতে মাংস গুলি বাছিয়া মিহি কিমা করিয়া রাখিবে।

একটি হাঁড়িতে এক পোয়া জল চড়াও। জল গরম হইলে চিনি ছাড়িবে। মিনিট তিন পরে ইহাতে তেঁতুল দাও। এই সময়ে এক গিরা দারচিনি, তিন চারিটা লঙ্গ, ও দুইটি ছোট এলাচ দিবে। মিনিট পনের পরে সিকি তোলাটাক নুন দিবে। তারপরে রস বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

আড়াই ছটাক ঘি চড়াইয়া প্রথমে কিসমিস গুলি ভাজিয়া উঠাও। তারপরে বাদাম ভাজিয়া উঠাইয়া শেষে পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাইবে। এখন ইহার অৰ্দ্ধেক ঘি একটি বাটীতে ঢালিয়া রাখ। বাকী ঘিয়ে গরম মশলা ছাড়। ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে চাল ছাড়। চাল যেই ফুট্ ফাট্ করিয়া থামিয়া যাইবে সুরুয়া ঢালিয়া দিবে। নুন দিবে। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে ভাত সিদ্ধ হইয়া আসিলে ইহাতে তেঁতুলের সিরা, ভাজা কিসমিস, পেস্তা, জাফরান গোলা, ঢালিয়া দাও। এইবারে ভাতটা একবার হাঁড়ি ধরিয়া হিলাইয়া দিবে। তারপরে উপরে নীচে আগুণ দিয়া দমে বসাইয়া দাও।

এবারে কোপ্তা গড়। ভাজা বাদাম গুলি পিষিয়া রাখ। কিমা মাংসে বাদাম বাঁটা ও অল্প ভাজা পেঁয়াজ বাঁটা, ছয় আনি ভর নুন, আধ তোলা গোলমরিচ গুঁড়া, দুটী ডিমের শফেদি সব একত্রে মাখিয়া কোপ্তা গড়। এখন কুসুম দুটি কাঁটা করিয়া ফেটাও। ইহার সহিত ছয়আনি ভর নুন ময়দা ও দুধ মিশাইয়া গোলা প্রস্তুত কর। এই গোলাতে কোপ্তা গুলি রাখ। ঘি চড়াইয়া কোপ্তা গুলি ভাজিয়া উঠাও। অনেকটা ভাজা মাছের মত দেখিতে হয়।

পোলাও সাজান।—ডিশে প্রথমে কতক গুলি ভাত রাখিবে; তারপরে অর্দ্ধেক গুলি কোপ্তা এই ভাতের উপরে সাজাইয়া দাও। ইহার উপরে অর্দ্ধেক পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দাও। আবার অবশিষ্ট ভাত গুলি ইহার উপরে সাজাইয়া দাও। এখন পেঁয়াজ ভাজা ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও। ভাল দেখাইবার জন্য সব উপরে কোপ্তা সাজাইতে হইবে।

১৩৮৬। বখরি পোলাও।

——:০:——

উপকরণ।—ছোট পাঁঠা একটি, চাল এক সের, ঘি তিন পোয়া, পেঁয়াজ দেড় পোয়া, দই আধ সের, আদা এক ছটাক, রশুন তিনটা, ধনে আড়াই তোলা, নুন প্রায় দু তোলা, দারচিনি এক তোলা, জল আধ তোলা, ছোট এলাচ দশটা, মাজিরী এক

তোলা, সা মরিচ আধ তোলা, তেজপাতা আট খানা, ডেলা ক্ষীর এক পোয়া, জায়ফল একটি।

প্রণালী।—কচি পাঁঠা কাটিয়া মাথা ও হাঁটুর নীচের পা চারিটা এবং লেজটা কাটিয়া আলাদা রাখ। ভাল করিয়া সাফ করিয়া সমুদয় পাঁঠাটাকে বড় দশ টুকরা করিয়া কাটিবে।

এক পোয়া পেঁয়াজ, আদা, রসুন, ধনে একত্রে পিষিয়া দইয়ের সহিত মিশাও। এই মশলাতে মাংস মাখিয়া প্রায় দু তিন ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

চাল গুলি ধুইয়া রাখ।

আধ তোলা দারচিনি, পাঁচটা ছোট এলাচ, লঙ্গ দশটা, একত্রে ফাঁকি করিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে আড়াই সের জল চড়াও। পা এবং লেজ ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া এবং মাথাটা সাফ করিয়া হাঁড়িতে সিদ্ধ করিতে চড়াও। এই সঙ্গে তেজপাতা সা মরিচ, আধ তোলা ধনে, সা জিরা ও এক ছটাক পেঁয়াজ কুচি ইহাতে দাও। প্রায় দেড় ঘণ্টা পরে যখন আঁখনি দেড় সের আন্দাজ থাকিবে নামাইয়া আঁখনি ছাঁকিয়া রাখ।

হাঁড়িতে আবার ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি ছাড়। ভাজিয়া উঠাও। এখন ইহাতে মশলা-মাখা মাংস ছাড়। বেশ লাল করিয়া কষ। অল্প অল্প গরম জলের ছিটা দিয়া কষিবে। মাংস বেশ নরম হইয়া গেলে এবং ঘি ছাড়িলে তবে নামাইয়া আলাদা রাখিবে।

আবার আর একটা হাঁড়িতে এক পোয়া ঘি চড়াও। ডেলা ক্ষীরটী লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এখন এই ঘিয়ে গরম মশলা গুলি ছাড়। খোসবো বাহির হইলে চাল ছাড়। চাল ফুট্‌ফাট করিয়া থামিলেই আঁখনি ঢালিয়া দিবে। প্রথমে মিনিট পনের খুব ফুটিতে দাও। তারপরে নরম আঁচে বসাইয়া দাও। আরো পঁচিশ মিনিট নরম আঁচে থাকিয়া ভাত গুলি বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহাতে মাংসের দম্পক্তটা ঘি শুদ্ধ ঢালিয়া দাও। সবটা হিলাইয়া লও। গরম মশলা গুলি ইহার উপরে ছড়াইয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দাও। হাঁড়ির উপরে নীচে আগুণ দিবে। তারপরে নামাইয়া ডিশে পোলাও সাজাইয়া দিবার সময় উপরে পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দিবে।

১৩৮৭। নামকি পোলাও।

—:o:—

উপকরণ।—পেশোয়ারী চাল এক পোয়া, ভেড়া বা পাঁটার মাংস এক পোয়া, ঘি এক পোয়া, বড় এলাচ চারিটা, লঙ্গ সিকি তোলা, গোলমরিচ সিকি তোলা, সাজিরা সিকি তোলা, রশুন তিন গাঁঠি, পেঁয়াজ এক পোয়া, দই আধ ছটাক, ধনে এক ছটাক, নুন আধ তোলার কিছু বেশী, আদা এক ছটাক, জল দু সের।

প্রণালী।—দুইটি রশুন ছাড়াইয়া কোয়াগুলি বাহির করিয়া আস্ত রাখিয়া দাও। বাকী একটি রশুন ছাড়াইয়া ছেঁচিয়া এক পোয়া জলে ভিজাইয়া রাখ।

পেঁয়াজের খোসা ছাড়াও ; তার মধ্যে দুইটি পেঁয়াজ আস্ত রাখিয়া দাও। বাকী পেঁয়াজগুলি লম্বা দিকে কুচি করিয়া কাট। আদার খোসা ছাড়াইয়া চাকা করিয়া কাট।

একটি হাঁড়ি আন। এইবারে গোটা ধনেগুলি, দুইটি রশুনের কোয়াগুলি সমস্ত এবং দুটি আস্ত পেঁয়াজ একটি কাপড়ে পুঁটলি করিয়া বাঁধিয়া হাঁড়িতে রাখ। ইহার উপরে দেড় সের জল ঢালিয়া দাও। তারপরে মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া ঐ জলেতে ছাড়িয়া দাও। নুন দাও। প্রায় পাঁচিশ মিনিট পরে আঁখনি হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাইয়া রাখ। হাঁড়ি হইতে পুঁটলিটা বাহির করিয়া ফেল। সিদ্ধ মাংসগুলিও আলাদা উঠাইয়া রাখ।

এবারে হাঁড়িতে এক পোয়া ঘি চড়াইয়া তাহাতে কাটা পেঁয়াজ-গুলি ছাড়িয়া ভাজ। পেঁয়াজের বাদামী রং হইয়া আসিলে সিদ্ধ মাংস-খণ্ড গুলা ইহাতে ছাড়। মাংস কষিতে কষিতে লাগিয়া যাইতেছে দেখিলে ছেঁচা রশুনজলের ছিটা দিয়া দিয়া কষিবে। বেশ লাল রং হইয়া আসিলে তাহাতে দই ঢালিয়া দিবে। দয়ের জল মরিয়া যাবার পরও রশুন-জলের ছিটা দিয়া কষিতে থাকিবে। এই প্রকার প্রায় মিনিট পনের কষিয়া বেশ লাল হইয়া আসিলে ইহাতে চাল ছাড়িবে। চালের উপরে গোলমরিচ, সাজিরা, আদা, লঙ্গ আস্ত দিয়া দিবে। চালগুলি দুএকবার নাড়াচাড়া করিয়া লইয়া তারপরে ইহার উপরে আঁখনি ঢালিয়া দিবে। প্রায় মিনিট পঁয়ত্রিশের মধ্যে হইয়া যাইবে।

১৩৮৮। গলদা চিংড়ীর মালাই পোলাও।

——:o:——

উপকরণ।—ঘিওলা গলদা চিংড়ী আধসের (দুটি কি তিনটি), চাল আধ সের, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা আধ তোলা, শুকলঙ্কা তিনটি, টক দই আধ পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ ছয়টা, দারচিনি আধ তোলা, সাজিরা সিকি তোলা, জায়ফল আধ খানা, বড় নারিকেল একটি, জল প্রায় ছয় পোয়া, ঘি এক পোয়া, তেজপাতা দুখানা।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছ গুলি বাছিয়া চারি পাঁচ টুকরা করিয়া কাট। মুড়ার খোলা রাখিয়া দিবে, তাহা না হইলে ইহার ঘি বাহির হইয়া যাইবে।

এক ছটাক পেঁয়াজ, আদা, শুকালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ। চিংড়ী মাছে এই পেষা মশলা, দই, সিকি তোলা নুন মাখিয়া রাখ।

বাকী পেঁয়াজ লম্বাকুচি কাটিয়া রাখ।

জায়ফল গুঁড়াইয়া একটি কাগজে মুড়িয়া রাখ।

চাল গুলি ধুইয়া একটি থালায় বিছাইয়া দাও।

নারিকেলটী কুরিয়া রাখ। এবারে একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া ইহার খাঁটি দুধটা আলাদা পাত্রে রাখ। তারপরে দেড় সের গরম জল এই নারিকেল ছিবড়ার সহিত মিলাইয়া আবার ছাঁকিয়া ফেল। এই জোলো দুধটা আলাদা রাখিবে।

একটি হাঁড়িতে দেড় ছটাক ঘি দিয়া দুইটী ছোট এলাচ, লঙ্গ দু তিনটী, দারচিনি এক টুকরা ছাড়। ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে মশলা-শুদ্ধ মাছ ছাড়িবে। বেশ লাল করিয়া কষিয়া নামাইয়া রাখ। মিনিট পনের কুড়ির মধ্যে হইয়া যাইবে।

এখন ঐ হাঁড়িতেই বাকী আধ পোয়া ঘি চড়াও। কুচি-কাটা পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও। তারপরে ইহাতেই তেজ পাতা দুটী ছোট এলাচ, লঙ্গ ও সব দারচিনি ঘিয়ে ছাড়। ঘিয়ে দাগ দেওয়া হইলে পর সাজিরা ফোড়ন দাও। সাজিরা চুর চুর করিয়া উঠিলে চাল ছাড়িবে। পাঁচ মিনিটের মধ্যে চাল শাদা শাদা হইয়া ফুট ফাট করিতে থাকিলেই নারিকেলের জোলো দুধটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। নুন দিবে। প্রায় মিনিট পঁচিশ পরে যখন দেখিবে চাল প্রায় সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে তখন ঐ মাছ ও নারিকেলের খাঁটি দুধ ইহাতে দিয়া নাড়িয়া দিবে। এবারে দমে রাখিয়া দাও। ডিশে ঢালিয়া দিবার সময় উপরে ভাজা পেঁয়াজ ছড়াইয়া দিবে।

চত্বারিংশ অধ্যায়।

পুডিং।

প্রয়োজনীয় কথা।

প্রাচ্য ভোজে যেমন পায়স, ক্ষীর, মিষ্টান্ন দিয়া মধুরেন সমাপয়েৎ করা হয়, প্রতীচ্য ভোজের (ডিনারে) শেষে তেমনি পুডিং দিতে হয়।

উপকরণ।—পুডিং করিবার প্রধান উপকরণ ডিম, দুধ, চিনি, এবং অল্প মাখন বা ঘি। যে কোন রকম পুডিং কর না কেন এগুলি প্রায় দরকার হইয়া থাকে। ইহা ছাড়া নেবুর খোলা, নানা প্রকার মোরব্বা, জেলী, জ্যাম, ভেনিলা এসেন্স, নেবুর এসেন্স, গোলাপ জল, দারচিনি, লঙ্গ, জায়ফল, প্রভৃতি সুগন্ধি দ্রব্য দ্বারা পুডিংএ সুস্বাদ ও সুগন্ধ বৃদ্ধি করা হইয়া থাকে। কোন কোন পুডিংএ ব্র্যাণ্ডি, শেরি প্রভৃতি অল্প পরিমাণে দেওয়া যায়।

প্রুনস, খোপানী প্রভৃতি শুষ্ক ফল, এপেল, কাঁচা আম, আনারস, তাল, পাকা আম, পটোল, পেয়ারা প্রভৃতি নানা প্রকার ফলেরও পুডিং হইয়া থাকে। তাহা ছাড়া ভাত, ময়দা, পাঁওরুটী, সাগুদানা, টেপিওকা, ভার্মিসিলি, ম্যাকারণি প্রভৃতিরও পুডিং সচরাচর হইয়া

থাকে। বাদাম, কিসমিস, কারেণ্ট, ছোট ছোট নানা রংয়ের লজঞ্জুস এই গুলি দিয়া পুডিং সাজান যায় আবার ইহাতে সোহাগ ও বৃদ্ধি করে।

ডিম যদি পুডিংএ দেওয়া না যায় তাহা হইলে বেকিং পাউডার দিলেও পুডিং চাপ বাঁধিয়া যাইবে। তাড়ি কিম্বা বিয়ার অল্প পারমানে দিলেও পুডিং জমিয়া যাইতে পারে।

রাঙা আলু, আলু, লাউ, বিট প্রভৃতি নানা প্রকার শবজীর পুডিং বেশ হয়। তবে এই সব পুডিংএর একটু পান্‌সা আস্বাদ হয়। মাছ মাংসের পুডিং ও করা যায়। প্লাম-পুডিং, প্যাষ্ট্রি-পুডিং, রোলী-পোলা পুডিং প্রভৃতি অনেক পুডিংএ কাচা চর্ব্বি কাজে লাগে।

প্রণালী।—পুডিং করিবার প্রণালী এক রকম নয়। প্রধানতঃ পুডিং তৈয়ারী করিবার প্রণালী তিন প্রকার। প্রথমতঃ বেক-পুডিং। এই জাতীয়পুডিং সেঁকিয়া করিতে হয়। দ্বিতীয়তঃ বয়েল-পুডিং ভাপাইয়া বা সিদ্ধ করিয়া করিতে হয়, তৃতীয়তঃ কাষ্টার্ড-পুডিং খামির বা গোলা দ্রব্য সংযোগে প্রস্তুত করিতে হয়। যত প্রকার পুডিং করিতে যাও না কেন এই তিনটী শ্রেনীর ভিতরে আসিতেই হইবে।

বেক পুডিং করিতে হইলে একটা কলাই-করা সুপ প্লেটে অথবা চওড়া পুডিং-ডিশে করিতে পারা যায়। অথবা নানা প্রকার ছাঁচে ঢালিয়া বেক করা যাইতে পারে। বয়েল-পুডিং বাটী, পেয়ালা বা লম্বা টিনের কৌটা অথবা লম্বা দস্তার ছাঁচে বয়েল করা হয়। ইহা ছাড়া কাপড়ে খামির বাঁধিয়াও বয়েল-পুডিং করা হইয়া থাকে। বয়েল পুডিং কাপড়ের পরিবর্ত্তে ছাঁচে বা

কোন পাত্রে রাখিয়া ভাপাইলেই ভাল। কাপড়ে সিদ্ধ করিলে উহার সারাংশ অনেকটা চলিয়া যায়।

কাষ্টার্ড পুডিং এর কাষ্টার্ডটা অনেকটা দুধের ক্ষীরের মত দেখিতে। দুধের ক্ষীর ও অনেক সময় কাষ্টার্ড বলিয়া চালান যায়। এই পুডিংএর কাষ্টার্ডের সঙ্গে ফলের ষ্টু বা রসযুক্ত মোরব্বা, অথবা জ্যাম, জেলী প্রভৃতি দেওয়া হয়। আবার কোন কোন জমাট পুডিং যেমন বয়েল-পুডিংএর সহিত ও কাষ্টার্ড দিয়া উহাকে কাষ্টার্ড পুডিংএর সামিল করা হয়। রসে ফেলা ভাজা-পাঁউরুটী, পাফ, বিস্কুট জাতীয় সামগ্রীর সহিত ও কাষ্টার্ড দিয়া কাষ্টার্ড-পুডিং নামে খাবার দেওয়া চলে।

ছাঁচে বা বাসনে বেক বা বয়েল যে কোন পুডিং করিবার আগে ভাল করিয়া মাখন বা ঘি সেই বাসনে মাখাইয়া লইতে হইবে। তাহা না হইলে সহজেই পুডিং পুড়িয়া যাইবার সম্ভব।

বয়েল পুডিং করিতে হইলে বড় একটি হাঁড়ি বা সসপ্যানে জল ফুটিতে দিতে হইবে। সেই জল খুব টগ্‌বগ্‌ করিয়া ফুটিবে তখন ঐ বয়েল পুডিংএর পাত্রটা জলের ঠিক মধ্যখানে বসাইয়া দিবে। কিন্তু সেই পাত্র তিন ভাগ জলে ডুবিয়া থাকিবে, আর এক ভাগ খালি থাকিবে। পাত্রের মুখটা বন্ধ করিয়া দিতে হইবে। যেই হাঁড়ির জল বেশী কমিয়া যাইবে অমনি আবার জল দিয়া ততখানি পুরণ করিয়া দিতে হইবে। তারপরে যেই পুডিং ভাপান হইয়া যাইবে গরম জল হইতে বাহির করিয়া মিনিট দশ ঠাণ্ডা জলের হাঁড়িতে সেই পাত্র রাখিয়া দিবে। তারপরে একটী প্লেটে ছাঁচটা উল্টাইয়া পুডিংটা ঢালিবে।

পুডিং করিবার কাপড় সাবান দিয়া সাফ করিবে না। পুডিং হইয়া যাইবা মাত্র গরম জলে ভাল করিয়া ধুইয়া শুকাইতে দিবে। তারপরে রান্নাঘরের আলমারির ভিতরে তুলিয়া রাখিবে। বাহিরে থাকিলে ধূলা লাগিয়া ময়লা হইয়া যাইবে। দুধের গোলা প্রভৃতি খামির জাতীয় দ্রব্যের বয়েলপুডিং-করিলে খামির কাপড়ে রাখিয়া তারপরে কাপড়টা খুব আঁট করিয়া বাঁধিতে হইবে। আর যখন রুটীর পুডিং বা প্লাম-পুডিং করিবে তখন ঐ খামির কাপড়ে রাখিয়া কাপড়টা ঢিলা করিয়া বাঁধিবে; কারণ রুটী জলে ফুলিয়া উঠিবে।

পুডিং হাল্কা করিতে চাহিলে ডিমের শফেদি ও লালি আলাদা আলাদা ফেটাইবে। প্রথমে লালির সহিত চিনি ময়দা, ও দুধ ক্রমে ক্রমে মিশাইয়া সব শেষে ডিমের শফেদি মিলাইবে। তারপরে পুডিং ডিশে মাখন মাখাইয়া সবটা উহাতে ঢালিয়া দিবে। এই পুডিং বেক হইতে মিনিট কুড়ি লাগে। এই রকম পুডিং ছোট ছোট ছেলে এবং দুর্ব্বলদের জন্য উপকারী।

উনান।—ভাত, সাগু, টেপিওকা, কাষ্টার্ড-পুডিং এই গুলি হাল্কা। সহজে হজম হয়। বড় বড় পুডিং তুণ্ডুলে করা হয়। ছোট লোহার তুণ্ডুলে ও বেক করা হইয়া থাকে। যাহাদের এই সব জিনিশ নাই তাহারা সচরাচর উনানে নিম্ন লিখিত উপায়ে করিতে পারেন। পুডিং ডিশে খামির রাখিয়া তারপরে ডিশটা প্রথমে উনানের উপরে রাখিয়া জমাইয়া লইবে। মাঝখানটা জমিয়া গেলে উনানের ধারে ডিশটা রাখিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া দিবে, তাহা

হইলে সবটা জমিয়া যাইবে, কেবল উপরটা বাকী থাকিবে। এবারে উনানের নীচের ছাই ভাল করিয়া ঝাড়িয়া দাও। পুডিং ডিশের উপরে ইহার সমান একটা টিন দিয়া ঢাকা দাও। তারপরে ডিশটা উনানের নীচে ঢুকাইয়া দাও। মিনিট পনেরর মধ্যে উপরটা বেক হইয়া যাইবে।

আর এক রকমে হয়। প্রথমে উপরোক্ত প্রকারে জমাইয়া লইবে তারপরে পুডিং ডিশের উপরে ভাল করিয়া ঢাকিয়া তাহার উপরে কাঠ কয়লা বা ঘুঁটের অথবা কাঠের আগুন করিয়া দিলেও উপরটা লাল অর্থাৎ ব্রাউন হইয়া যাইবে।

বয়েল-পুডিং বেশী ক্ষণ ধরিয়া পাক হইয়া গেলে শক্ত হইয়া যায়; আবার কম ক্ষণ পাকিলেও ইহার কাঁচাটে আস্বাদ হয়। সুতরাং এ সকল জিনিশ ঠিক সময় দেখিয়া করিলেই ভাল হয়। বেক-পুডিংএ ও বেশী আঁচ হইলে পুড়িয়া যাইবার সম্ভব। সেই কারণে সতর্কতার সহিত পুডিং তৈয়ারী করা চাই।

সময়।—পুডিং পাকিতে প্রায় কুড়ি মিনিট হইতে তিন ঘণ্টা পর্য্যন্ত সময় লাগিতে পারে।

১৫৮৯। বম্বে পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম একটি, চিনি এক ছটাক, দুধ এক সের, ঘি আধ ছটাক, নেবু একটি।

প্রণালী।—দুধ আওটাইয়া ঘন দুধ কর। আধ সের দুধ হইলে নামাইবে।

এবারে ডিম ভাঙ্গিয়া লালি ও শফেদি আলাদা কর। লালিটা আধ ছটাক চিনির সহিত ফেটাও। ঘন দুধের সহিত ইহা মিশাও। আবার কড়ায় ঢালিয়া চড়াও। আওটাইয়া ডেলা-ক্ষীর কর। তারপরে একটি পাত্রে ঢালিয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। ছুরি দিয়া বরফির মত করিয়া কাট।

এবারে ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া এই গুলি বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও।

এখন ডিমের শফেদিতে চিনি মিশাও। ইহা ফেটাইতে হইবে না। তারপরে নেবুর রস মিশাইয়া ভাজা বরফির উপরে ঢালিয়া দাও।

সময় প্রায় ঘণ্টা দেড় লাগিবে।

১৩৯০। ভাতের পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—ভাত প্রায় সিকি কুনিকা, দুধ তিন পোয়া, চিনি তিন ছটাক, জায়ফল সিকি খানা, মাখন আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, বাদাম ষোলটা।

প্রণালী।—প্রথমে ভাত গুলি ঠাণ্ডা জলে ধুইয়া তারপরে হাতে করিয়া চটকাইয়া রাখ।

কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। বাদাম গুলি ভাজিয়া ভিজাইয়া দাও। তার পরে খোসা ছাড়াইয়া কুচাইয়া রাখ।

জায়ফল গুঁড়া করিয়া রাখ।

এবারে ভাতের সহিত দুধ ও চিনি মিশাও। তারপরে কিসমিস ও বাদাম মিশাও। এখন পুডিং-ডিশে মাখন মাখাও। এবারে ভাতের গোলা ডিশে ঢাল। উপরে জায়ফল গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন বেক কর। প্রায় দুই ঘণ্টা সময় লাগিবে।

১৩৯১। লাউয়ের পুডিং।

—:০:—

উপকরণ।—একটি কচি লাউ, গরম দুধ সাড়ে চারি ছটাক, মাখন আধ ছটাক, জৈত্রী এক চুটকি, জায়ফল একটি, চিনি দেড় পোয়া, কিসমিস আধ পোয়া, ডিম তিনটী।

প্রণালী।—একটি কচি দেখিয়া লাউ আনিয়া মিহি করিয়া কোর। ভাপাইতে দাও। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে ভাপান হইয়া যাইবে। তারপরে কাপড়ে করিয়া নিংড়াইয়া লাউয়ের জল বাহির করিয়া ফেল। দেড় পোয়াটাক লাউ হইবে। জায়ফলটী গুঁড়া করিয়া রাখ। কিসমিসগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

এবারে ডিম ও চিনি ফেটাও। ইহাতে দুধ মিশাইয়া তার পরে লাউয়ের শাঁস মিলাও। এবারে পুডিং-ডিশে মাখন মাখাইয়া লাউয়ের গোলাটা ইহাতে ঢাল। পরে কিসমিস ছড়াইয়া দাও।

সব উপরে জায়ফল ও জৈত্রী গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন বাসনের চারিদিকে চারিপার্শে পেষ্ট্রির ফালি বসাইয়া দাও। বেক করিতে প্রায় তিন কোয়ার্টার সময় লাগিবে।

১৩৯২। আর্ম্মানি পুডিং।

——:০:——

উপকরণ।—কুইন্স কেক তিনটা, স্পঞ্জ কেক তিনটা, রাস্পবেরি জ্যাম এক টিন, চিনি দেড় ছটাক, ডিম আটটা, দুধ আধ সের, ময়দা আধ ছটাক, বাদাম পাঁচটা, পেস্তা ত্রিশটা, কিসমিস এক ছটাক।

প্রণালী।—প্রথমে কুইন্স কেক গুলি শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ। প্রত্যেক কেক প্রায় ছয় ভাগ করিয়া কাটিতে হইবে।

আটটী ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর। ডিমের লালির সহিত চিনি ফেটাও। ক্রমে ইহাতে চারি কাঁচ্চা ময়দা মিশাইয়া ফেটাইতে থাক। এদিকে একটি কড়াতে দুধ চড়াইয়া দাও। দুধটা ফুটিলেই ঐ ফেটান ডিমটা এক হাতে করিয়া ইহাতে ঢালিবে আর এক হাতে চামচে করিয়া নাড়িতে থাকিবে। দুধ বরাবর এক দিক হইতে নাড়িতে হইবে যেন কড়ার তলায় দুধ লাগিয়া না যায়। মিনিট দশ বারর ভিতরে দুধ বেশ ঘন হইয়া আসিলে নামাইবে। যে পর্য্যন্ত না ঠাণ্ডা হয় হাতায়

করিয়া ঘাঁটিতে থাকিবে। ইহাতে সর পড়িতে দিবে না। পুডিংয়ের জন্য ইহাই কাষ্টার্ড হইল।

বাদাম, পেস্তা ভিজাইয়া খোসা উঠাও। তারপরে কুচাইয়া রাখ। কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

সুপ প্লেটের ন্যায় একটি গাঢ় পাত্র আন। অর্দ্ধেক কেকের চাক্তিতে জ্যাম মাখাও। ইহাদের প্রত্যেকের উপরে বাকী কেকের চাক্তি গুলি ঢাকা দাও। এখন যতগুলি ধরে এক থাক্ করিয়া ঐ বাসনে সাজাও। ইহার উপরে অল্প বাদাম, ও পেস্তা কুচি এবং কিসমিস দাও। আবার এক থাক্ কেক দাও এবং তাহার উপরে বাদাম পেস্তা ও কিসমিস দাও। এই প্রকারে সমস্ত কেক ও বাদাম পেস্তা এবং কিসমিস সাজাও। সব উপরে দুধের কাষ্টার্ড চামচে করিয়া আস্তে আস্তে ঢালিয়া দাও।

এখন এক একটা স্পঞ্জ কেক আড়ে প্রায় বার চৌদ্দ শ্লাইস করিয়া কাট। প্রত্যেক শ্লাইসে জ্যাম মাখাও। এই স্পঞ্জ কেক গুলি জ্যামের দিকটা উপরে রাখিয়া ঐ কাষ্টার্ডের উপরে থাকে থাকে সাজাইয়া যাও।

এবারে ডিমের শফেদি একটি গাঢ় বাসনে রাখ। একটি কাঁটা করিয়া ফেটাইতে থাক। মাঝে মাঝে ইহাতে ময়দার ছিটা দাও কখন বা একটু জলের ছিটা দাও। এই প্রকারে যখন সমস্ত জলীয় অংশটা ফেনার ন্যায় হইয়া যাইবে তখন একটি পাতলা কাপড় ইহার উপরে ঢাকা দিবে। ঐ কাপড়ের উপরে খানিকটা গরম জল ঢালিয়া দাও। যখন গরম জল ঢালিবে তখন এক হাতে প্লেটটা

যত ময়লা কাটিয়া বাহির হইয়া যাইবে। সমস্ত জলটা বাহির হইয়া গেলে কাপড়টা তুলিয়া লইবে। ঠিক দুধের ফেনার ন্যায় ফেনা পাইবে। এখন ঐ ফেনাটা আস্তে আস্তে পুডিংএর উপরে এমনি ভাবে ঢালিয়া দিবে যাহাতে সব পুডিংটা ঢাকিয়া যায়। তারপরে কতকগুলি মুড়ির লজঞ্জুসের মত ছোট ছোট লজঞ্জুস ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে। তাহা হইলে দেখিতে ভাল হইবে।

১৩৯৩। নারিকেল পুডিং।

——:o:——

উপকরণ।—নারিকেল একটি, চিনি আধ পোয়া, ময়দা আধ-পোয়া, ডিম পাঁচটা, দুধ এক পোয়া, বাদাম চারিটা, কিসমিস এক ছটাক, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—নারিকেলটী কুরিয়া রাখ। বাদাম কুচি কাটিয়া রাখ। কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ।

ডিম গুলি ফেটাও। তারপরে ইহা চিনির সহিত ফেটাও। পরে ময়দা মিশাও। ডিম যখন ময়দা ও চিনির সহিত মিশিয়া যাইবে তখন নারিকেল কোরা ও দুধ মিলাইবে। এখন ইহাতে বাদাম কুচি ও কিসমিস মিশাও।

এখন একটি পুডিং-ডিশে মাখন মাখাইয়া এই গোলা ইহাতে ঢালিয়া দাও। তারপরে বেক কর। বেক হইয়া গেলে পর এই পুডিংএর উপরে লজঞ্জুস ছড়াইয়া দাও অথবা নানা প্রকার

বিলাতী মোরব্বা দিয়া সাজাইয়া দিবে। ইহা বেক করিতে প্রায় আধ ঘণ্টা লাগিবে।

১৩৯৪। পাঁউরুটী দিয়া কলার বড়া।

——:o:——

উপকরণ।—একটী বড় পাঁউরুটী, বড় মর্ত্তমান কলা চারিটী (চাঁপা হইলে আট নয়টা), ময়দা এক ছটাক, চিনি এক ছটাক, ডিম একটী, ঘি আধ পোয়া, দুধ এক পোয়া।

প্রণালী।—রুটীর উপরে ছাল কাটিয়া কেবল ভিতরের শাঁসটা লইবে। দুধে রুটী ভিজাইয়া দাও। এখন ইহার সহিত কলা, চিনি, ডিম ও ময়দা মাখ। চারি পাঁচবার ফেটাইয়া লও।

এবারে ঘি চড়াও। ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলেই একটী বড় চামচে করিয়া গোলা তুলিয়া ইহাতে ছাড়। তারপরে এপিঠ ওপিঠ উল্টাইয়া বেশ লাল করিয়া ভাজ। ডিম দিলে ভাজিবার সময় ঘি কম টানে।

১৩৯৫। কলেজ পুডিং।

——:o:——

উপকরণ।—আধপোয়া পাঁউরুটী, ময়দা তিন কাঁচ্চা, কিস্‌মিস আধপোয়া, বাদাম আধপোয়া, কমলা নেবু ও ছাঁচি কুমড়ার মোরব্বা

এক ছটাক, গরমমশলার গুঁড়া দু তিন চিমটী, চিনি আধপোয়া, ডিম একটি, ভেনিলা এসেন্স আধ কাঁচ্চা।

প্রণালী।—আধপোয়া ওজনের একটি পাঁউরুটী কিনিয়া প্রথমে তাহার সব ছিল্‌কা ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে ছোট ছোট টুকরা কর। তারপরে আবার এক কাঁচ্চা ময়দা রুটীর সহিত মাখিয়া ইহা হাত দিয়া রগড়াইয়া গুঁড়া কর। বাদাম কুচি কাটিয়া রাখ। মোরব্বা গুলি কিমা করিয়া রাখ।

রুটী দুধ দিয়া মাখ। ইহাতে চিনি, একটী মুরগীর ডিম, মোরব্বা ও বাদাম কুচি সব একত্রে মাখ। গরম মশলা গুঁড়া মিশাও। সব শেষে ভেনিলা এসেন্স মাখিয়া বারটা লাই (নেচি) কাট। বাঁ হাতে একটু খানি ময়দা মাখ আর একটা কুলা বা থালাতে আধ ছটাকটাক ময়দা রাখ। প্রত্যেক নেচি কুলার উপরে রাখিয়া ময়দা লাগাইয়া গোল গোল চেপ্টা গুলেল কোপ্তার মত করিয়া গড়।

এবারে ঘি চড়াইয়া বড়া গুলি লাল করিয়া ভাজ। একটা সুপ প্লেটে সাজাইয়া রাখ। এখন ইহার উপরে কাষ্টার্ড ঢালিয়া দিতে হইবে।

১৩৯৬। কাষ্টার্ড।

—:o:—

উপকরণ।—দুধ আধ সের, মুরগীর ডিম তিনটা, চিনি আধ পোয়া, ময়দা আধ ছটাক, দারচিনি দুই টুকরা, জল আধ ছটাক।

প্রণালী।—একটি গাঢ়া বাসন আনিয়া তাহাতে প্রথমে ময়দা ও চিনি মিশাইয়া রাখ। ডিমের শফেদি বাদ দিয়া কেবল লালিটা ইহার উপরে রাখ। কাঁটা দিয়া ক্রমাগত ফেটাইতে থাক। চিনি গলিয়া ফেনার মত হইলে এক ছটাক দুধে আধ ছটাক জল মিশাইয়া ইহাতে দাও। কাঁটা করিয়া মিলাও।

একটি কড়াতে বাকী দুধটা ঢালিয়া উনানে চড়াও। দারচিনি ফেলিয়া দাও। দুধটা যেই ফুটিয়া উঠিবে, বামহাতে করিয়া ডিমের গোলা ইহাতে ঢালিয়া দিতে থাকিবে আর ডান হাতে নাড়িতে থাকিবে। তাহা না হইলে ময়দা ডেলা বাঁধিয়া যাইবে। মিনিট দশের ভিতরে গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। ইহাতে কখন সর পড়িতে দিবে না। চামচে করিয়া অল্প নাড়িতে নাড়িতে ঠাণ্ডা হইয়া আসিলে কলেজ পুডিংএর বড়ার উপরে ঢালিয়া দিতে হইবে।

এই কাষ্টার্ড অন্য পুডিংএর উপরেও দেওয়া যাইতে পারে।

১০৯৭। ছানার পুডিং কেক।

—:০:—

উপকরণ।—ছানা তিন ছটাক, পাঁউরুটী এক ছটাক ওজনের, বাদাম আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, মুরগীর ডিম চারিটী, চিনি তিন ছটাক, ঘি বা মাখন দুই ছটাক, ময়দা আধ পোয়া।

প্রণালী।—পাঁউরুটীর ছিলকা ছাড়াইয়া শাঁসটা জলে ভিজাইয়া তার পরে আবার নিংড়াইয়া রাখ। ছানাটা চটকাইয়া মাখ। এখন এই রুটী ছানার সহিত মাখিয়া রাখ।

বাদাম ও কিসমিস কিমা করিয়া রাখ।

দুইটী মুরগীর ডিমের শফেদি আলাদা ফেটাও। আর লালি দুটী চিনির সহিত ফেটাইয়া রাখ। তারপরে আবার দুটী ডিম শফেদি ও লালি সব একত্রে এই চিনির সহিত ফেটাও। এখন এই ডিমের গোলার সহিত ছানা, বাদাম ও কিসমিস মিশাও। তারপরে ডিমের ফেটান শফেদি মিশাও। এবারে আধ ছটাক ঘি ইহাতে দিয়া আবার ফেটাও। শেষে ময়দা এবং আরো দেড় ছটাক ঘি ইহাতে দিয়া ভাল করিয়া মিশাও।

এবারে গোল ছাঁচের ভিতরের মাপে একটি শ্রীরামপুরের কাগজ কাটিয়া তাহাতে ঘি মাখাও। তারপরে ছাঁচের ভিতরে তলায় প্রথমে গোল করিয়া কাগজ পাত, তারপরে চারিধারে আবার গোল করিয়া কাগজ দাও। এখন খামিরটা ইহাতে দাও। উপরে আর একটা কাগজ ঢাকা দাও। এই বারে বেক কর। প্রায় আড়াই ঘণ্টা বেক করিতে লাগিবে। খুব নরম আঁচে বেক করিবে।

১৩৯৮। পুডিং কেক।

——:০:——

উপকরণ।—সুজি এক ছটাক, ময়দা তিন ছটাক, কুমড়ার মেঠাই আটটা, বাদাম পনেরটা, কিসমিস আধ পোয়া, চিনি এক পোয়া, ঘি বা মাখন এক পোয়া, ডিম ছয়টা, গরম মশলার গুঁড়া দু চিমটী।

প্রণালী।—কুমড়ার মেঠাই পাতলা করিয়া চাকা, কুচি নানা রকম গঠনে কাটিয়া রাখ। বাদামের খোসা ছাড়াইয়া কিমা কর। কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর। লালির সহিত চিনি ফেটাও। ইহাতে সমস্ত চিনিটা বেশ গলিয়া গেলে সুজি মিশাইয়া খুব ফেটাও। তারপরে বাদাম কিসমিস ও মোরব্বা দাও। তারপরে তিন ছটাক ঘি ইহাতে দিয়া ফেটাও। ঘি বেশ মিশিয়া যাইলে ময়দা দিয়া আস্তে আস্তে কেবল মিশাইয়া লইবে। ময়দা দিয়া আর ফেটাইবে না, তাহা হইলে আঠার মত হইয়া যাইবে। তিন চারি মিনিট পরে শফেদি ফেনার মত করিয়া ফেনাইয়া ইহার সহিত মিশাও।

এখন বাকী এক ছটাক ঘি কাগজে মাখাও। পুডিং-ডিশে বা ছাঁচে কাগজ বিছাইয়া দাও। তারপরে ইহাতে খামির ঢালিয়া দাও। উপরে গরম মশলা গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন বেক কর।

১৩৯৯। ইটালিয়ান পফ।

—:o:—

উপকরণ।—ময়দা দেড় পোয়া, ঝুনো নারিকেল দুটী, যে কোন রকম জ্যাম দুটিন, ঘি পাঁচ ছটাক।

প্রণালী।—নারিকেল কুরিয়া কাপড়ে নিংড়াইয়া একপোয়া খাঁটি দুধ বাহির কর। ময়দাতে এক ছটাক ঘিয়ের ময়ান মাখ। তারপরে নারিকেলের খাঁটি দুধ মাখিয়া ঠেসিয়া খুব নরম কর। সাতাশটী লোট্টি কাটিয়া প্রত্যেকটী জিবে গজার ন্যায় বেল। কিন্তু ইহার মধ্যখানটা ছয় আঙ্গুল চওড়া হইবে আর এদিকে লম্বায় এগার আঙ্গুল হইবে। এখন মধ্যখানে লম্বা করিয়া জ্যাম মাখাও। তারপরে বরাবর গুড়াইয়া যাও। দুই পার্শে ছুরি দিয়া বেশ চোস্ত করিয়া কাট। যেন অসমান না থাকে। তারপরে নরম আঁচে ঘিয়ে ভাজ।

ইহার সহিত খাইবার জন্য কাষ্টার্ড আলাদা দিবে।

১৪০০। প্লাম পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—একপোয়া ওজনের বাসি পাঁউরুটী একটি, ময়দা এক পোয়া, চর্ব্বি আধ পোয়া, কুমড়ার মোরব্বা কমলা নেবুর এবং আদার মোরব্বা মিলাইয়া সব শুদ্ধ দেড় ছটাক, বাদাম ত্রিশটা, কারেণ্ট এক ছটাক, চিনি এক পোয়া, ডিম তিনটা, ঘি এক ছটাক, জল আধ সের, কিসমিস এক ছটাক।

প্রণালী।—একপোয়া ওজনের দুটী বাসী পাঁউরুটী আনিয়া তাহার উপরকার ছিল্‌কা ছাড়াইয়া শাঁসগুলা টুকরা টুকরা করিয়া কাট। তারপরে এক এক টুকরা রুটী লও এবং তাহার সহিত একটু একটু ময়দা লইয়া দুই হাতে মলিয়া রগড়াইয়া রগড়াইয়া রুটী গুলাকে গুঁড়া কর। আর যে রুটীর টুকরা গুলা গুঁড়া হইবে না সেইগুলা খুব ছোট ছোট করিয়া ছিঁড়িয়া ফেল। তারপরে আবার হাতে ময়দা গুঁড়া লইয়া মলিয়া রুটী গুঁড়া করিতে হইবে।

চর্ব্বি কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া রাখ। কুমড়ার মোরব্বা কমলা নেবুর মোরব্বা, আদার মোরব্বা কতকগুলি কুচি কাটিয়া কতক-গুলি বা চাকা করিয়া নানা রকমে কাট। এ গুলি চর্ব্বির সঙ্গে একত্রে রাখ। বাদাম গুলি ভিজাইয়া দাও। তারপরে বাদামের খোসা ছাড়াইয়া কুচি কাটিয়া রাখ। কারেণ্ট ও কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। গুঁড়া রুটির সহিত চর্ব্বি, মোরব্বা, বাদাম, কারেণ্ট, কিসমিস সব একত্রে মিশাও। তারপরে চিনি মিশাও। এইবারে তিনটী ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি সব একত্রে ইহার সহিত মিশাও।

একটি তোয়ালে বা ঝাড়ন আনিয়া বিছাও। ইহার উপরে আধ ছটাক ময়দা ছড়াইয়া দাও। এবারে ঐ মোরব্বাদি মিশাও। রুটীতে এক ছটাক ঘিয়ের ময়ান মাখ। এখন রুটী এই তোয়ালের উপরে রাখ। তোয়ালের চারিদিক হাতে করিয়া কুচাইয়া একত্রে কর। তারপরে পুঁটলির মত করিয়া একটি দড়ি দিয়া বাঁধ। কিন্তু একটু ঢিলা রাখিয়া দিবে। কারণ রুটী ফুলিয়া উঠিবে।

হাঁড়িতে আধসের জল চড়াও। জল ফুটিতে থাকিলে ঐ পুঁটলিটা হাঁড়ির ভিতরে রাখিয়া ভাপাইতে হইবে। প্রথমে পুঁটলির উপরে গিঁটের ভিতর দিয়া একটা দেড় বিঘৎ লম্বা মোটা কাঠি ঢুকাইয়া রাখ। হাঁড়ির উপরের কাণায় কাঠিটা রাখ তাহা হইলে ঐ পুঁটলিটা জলের উপরে ঝুলিবে। এইটা সাবধান হইতে হইবে যে, পুঁটলির তলা কেবল মাত্র জলে ঠেকিবে কিন্তু হাঁড়ির তলায় যেন না লাগে; তানা হইলে কাপড় পুড়িয়া যাইবে। জলটা কমিয়া গেলে আবার জল দিতে হইবে। ইহা ভাপে সিদ্ধ হইবে। প্রায় দেড় ঘণ্টা সময় লাগিবে।

সিদ্ধ হইলে পর তোয়ালে খুলিয়া একটি বাসনে ঢালিয়া দিবে। ইহার সহিত খাইবার জন্য আলাদা পাত্রে কাষ্টার্ড দিবে।

১৪০১। খীরের আমলেট।

——:o:——

উপকরণ।—খীর এক ছটাক, ডিম দুইটা, দুধ আধ ছটাক, বড় এলাচ একটা, ময়দা এক কাঁচ্চা, জল আধ ছটাক, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—খীর, ডিম, দুধ, চিনি, ময়দা ও জল সব একত্রে বেশ করিয়া ফেটাইয়া লও। বড় এলাচটা গুঁড়া করিয়া ইহার সহিত মিশাও।

এবারে তাওয়া বা ফ্রাইপ্যানে ঘি দাও। তাওয়া হিলাইয়া চারিদিকে ঘি লাগাইয়া লও। তারপরে ঐ গোলা ইহাতে ঢালিয়া

দাও। ইহার নীচের জলীয় অংশটা শুকাইয়া আসিলে খুন্তি দিয়া আমলেট গুড়াইয়া লও। সমস্তটা গুড়ান হইলে অতি সাবধানে উপরের দিকটা উল্টাইয়া দিতে হইবে। তারপরে উঠাইয়া রাখিবে।

১৪০২। লাউয়ের পুডিং।

(দ্বিতীয় প্রকার)

—:০:—

উপকরণ।—রাবড়ি তিন ছটাক, সিদ্ধ লাউ এক ছটাক, চিনি পাঁচ কাঁচ্চা, ছোট এলাচ একটি, বড় এলাচ একটি, দারচিনি দুগিরা, ডিম একটি, ময়দা এক কাঁচ্চা, ঘি আধ কাঁচ্চা অথবা ডিমের সমান এক ডেলা মাখন।

প্রণালী।—লাউ কুরিয়া ভাপাইয়া লইবে। তারপরে ভাপান লাউ নিংড়াইয়া তাহার জল বাহির করিয়া ফেলিবে। কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। দারচিনি, ছোট এলাচ, বড় এলাচ গুঁড়া করিয়া রাখ।

একটি পাত্রে ডিম ভাঙ্গ। ডিমের সুতা বাহির করিয়া ফেল। এখন ডিম, ময়দা, চিনি একত্রে ফেটাও। যখন বেশ মিশিয়া যাইবে রাবড়ি মিশাইয়া কাঁটায় করিয়া ফেটাইবে। এখন ভাপান লাউ ইহার সহিত মিশাও।

এবারে পুডিংএর বাসনে মাখন বা ঘি মাখাও। তারপরে ইহাতে খামিরটা ঢালিয়া দাও। উপরে কিসমিস ছড়াইয়া দাও।

ইহার উপরে গুঁড়া মশলা ছড়াইয়া দিয়া বেক কর। প্রায় কুড়ি মিনিট লাগিবে।

১৪০৩। খাবের পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—ডেলা খীর আধ পোয়া, দুধ আধ পোয়া, চিনি দেড় ছটাক, ডিম দুইটী, ময়দা আধ ছটাক অথবা চারি শ্লাইস বাসী পাঁউরুটী, জায়ফল আধখানা, দারচিনি এক গিরা, বল্কা দুধের সর এক ছটাক, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—পাঁউরুটী দাও তো প্রথম হইতে জলে ভিজাইয়া দিবে। দারচিনি ও জায়ফল গুঁড়াইয়া রাখ। একটি পাত্রে দুটী ডিম ভাঙ্গিয়া চিনির সহিত ফেটাও। তারপরে খীরটা হাতে করিয়া মাড়িয়া ডিমের সহিত মিশাও। ভিজান রুটীর জল নিংড়াইয়া ডিমের সহিত মিলাও এবং দুধ মিশাও। তারপরে একটি কলাই-করা সুপ প্লেটে মাখন মাখিয়া তাহাতে এই খামিরটা ঢালিয়া দাও। খামিরের উপরে দারচিনি ও জায়ফল গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে। এবারে বেক কর। প্রায় আধ ঘণ্টা লাগিবে।

রুটীর পরিবর্ত্তে ময়দা দিলে ডিম চিনির সহিত একত্রে ফেটাইয়া লইতে হইবে।

১৪০৪। মিষ্টিসা বিবিঙ্কা।

—:o:—

উপকরণ।—নারিকেল তিনটা, জল আধ সের, শফেদা এক পোয়া, বড় এলাচ দুইটা, বাদাম আধ পোয়া, ছানা আধ পোয়া, মুরগীর ডিম আটটা, চিনি সাড়ে তিন ছটাক, দুধ দেড় ছটাক।

প্রণালী।—ঝুনো নারিকেল আনিয়া প্রথমে ছোবড়া খুলিয়া ফেল; তারপরে ইহার গা পরিষ্কার করিয়া চাঁচিয়া ফেলিবে। কারণ নারিকেল কুরিবার সময় ঐ লাল গুঁড়া পড়িয়া নারিকেল লাল হইয়া যায়। তারপরে আধখানা করিয়া ভাঙ্গ। এবারে কুরনির নীচে একটি থালা রাখিয়া কোর। এই কোরা নারিকেল প্রথমে একটি নূতন কাপড়ে রাখিয়া নিংড়াইয়া যতটা দুধ বাহির করিতে পার কর। দু তিন বারে দুধ বাহির করিবে তাহা হইলে সমস্ত দুধটা পাইবে এখন ঐ নারিকেলের শিটাতে আধ-সের গরম জল মিশাও। আবার কাপড়ে করিয়া নিংড়াইয়া বাকী দুধটা বাহির কর। এই দুধে এক পোয়া শফেদা গোল। তারপরে একটি কড়াতে ঢালিয়া উনানে চড়াও। ক্রমাগত খুন্তি দিয়া নাড়িতে থাক। তাহা না হইলে হাঁড়ির তলায় লাগিয়া যাইবে। বেশ থক্‌থকে হইলে নামাইবে। দুইটা বড় এলাচ আধ-কোটা করিয়া ইহাতে দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িয়া এলাচ গুঁড়া ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল। এখন বাতাস দিয়া ঠাণ্ডা কর।

বাদাম ভিজাইয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া ফেল। এই বাদাম ও ছানা বাঁটিয়া রাখ। নারিকেলের হালুয়ার সহিত মিশাও।

এবারে এক একটি করিয়া মুরগীর ডিমের মুখটা অল্প ভাঙ্গিয়া একটা চা বা কফি ছাঁকনিতে ঢালিয়া দিবে। ছাঁকনির নীচে একটী পাত্র রাখিয়া দাও; তাহা হইলে সেই পাত্রে শফেদি পড়িবে তারপর লালিটা আলাদা রাখিয়া দিবে। এই প্রকারে সব ডিমগুলি করিবে। এখন ডিমের আটটা লালি চিনির সহিত পাঁচ মিনিট ফেটাও। তারপরে দুধ মিশাইয়া আরো পাঁচ মিনিট ফেটাও। এইবারে নারিকেলের হালুয়াটা ইহার সহিত মিশাইয়া প্রায় দশ মিনিট ধরিয়া ফেটাও। এখন একটি বড় পুডিং বাসনে সবটা ঢালিয়া বেক কর। নীচে খুব কম আঁচ দিতে হইবে আর উপরে বেশী আঁচ দিবে। মাঝে মাঝে দেখিতে হইবে পুডিংএর উপরটা লাল হইয়াছে কি না। ইহা বেক হইতে প্রায় পনের মিনিট সময় লাগিবে।

১৪০৫। আমের পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—পাকা আম চারিটা, ডিম চারিটা, ছানা আধ পোয়া, ময়দা এক কাঁচ্চা, চিনি আড়াই ছটাক, বাদাম আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, মাখন এক ছটাক, ঘি আধ কাঁচ্চা।

প্রণালী।—চারিটা পাকা আমের রস বাহির কর। ছানা মিহি করিয়া বাঁটিয়া লও। ময়দা আর ছানা একত্রে মিশাও। তারপরে আড়াই ছটাক চিনি ইহাতে মিশাও। এইবারে চারিটা ডিম ঢালিয়া ইহার সহিত ফেটাও। ক্রমে আমের রস বাদাম কুচি ও কিসমিস মিশাও। সবশেষে এক ছটাক মাখন এক কাঁচ্চা জল দিয়া ফেটাইয়া লও তারপরে সমস্ত গোলাটা ইহার সহিত ভাল করিয়া মিশাইয়া লও। এখন একটি বাসনে ঘি মাখিয়া এই খামিরটা ঢালিয়া দাও। এখন বেক কর। প্রায় মিনিট কুড়ি লাগিবে।

১৪০৬। ভাপা কাষ্টার্ড পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—দুধ দেড় পোয়া, ময়দা এক ছটাক, ডিম চারিটা, চিনি দেড় ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, বাদাম দশটা, কুমড়ার মেঠাই দুইটা, ছোট এলাচ দুইটা, লঙ্গ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, জায়ফল সিকি খানা।

কুমড়ার মেঠাই আর বাদাম কিমা করিয়া রাখ। কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ। গরম মশলা গুলি গুঁড়া করিয়া রাখ।

প্রণালী।—প্রত্যেক ডিমটা ভাঙ্গিয়া আগে এক একটা করিয়া আলাদা পেয়ালাতে ঢালিবে অর্থাৎ ডিমগুলি ভাল কি না দেখিয়া লইবে। এখন ময়দা, চিনি, ডিম একত্রে ঠিক পনের

মিনিট ধরিয়া খুব ফেটাও; তারপরে ইহার সহিত দুধ আস্তে আস্তে ঢালিয়া মিশাও। কুমড়ার মেঠাই আর বাদাম কিসমিস ও গরম মশলার গুঁড়া মিশাও।

একটি ফ্রাইপ্যানে এক কাঁচ্চা জল আর আধ কাঁচ্চা চিনি চড়াও। যখন গাঢ় ও কাল তামাকের মত রং হইয়া যাইবে তখন নামাইয়া ছাঁচের ভিতরে ঢালিয়া দাও। তারপরে ঐ রং ছাঁচের ভিতরের চারি পার্শ্বের গায়ে লাগাইয়া দিয়া গোলা ইহাতে ঢালিয়া দাও। এখন একটি হাঁড়িতে জল চড়াও। এই ছাঁচটা সিকি ভাগ জলে ডুবাইয়া রাখ। যে অবধি না পুডিং সিদ্ধ হয় সেই অবধি জল কমিয়া যাইলে আবার ঐ মাপ পর্য্যন্ত বরাবর জল দিয়া রাখিতে হইবে। পঁচিশ হইতে ত্রিশ মিনিটের মধ্যে ইহা ভাপিয়া যাইবে। তারপরে হাঁড়ি নামাইয়া জল হইতে ছাঁচ বাহির করিয়া ফেলিবে। ছাঁচের ঢাক্‌না খুলিয়া ইহার মুখে একটা প্লেট লাগাইয়া ছাঁচটা প্লেটশুদ্ধ উল্টাইয়া দাও। ঠিক গোল হইয়া খুলিয়া যাইবে। যদি ছাঁচটা নূতন হয় তাহা হইলে আগে হইতেই ছাঁচে ঘি মাখিয়া তেলা করিয়া লইতে হইবে।

১৪০৭। কলার পিঠা।

—:o:—

উপকরণ।—ময়দা এক পোয়া, শফেদা দেড় ছটাক, কিসমিস এক ছটাক, বাদাম আধ ছটাক, বড় এলাচ দুইটা, গরম

মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, চিনি এক পোয়া, জল এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, পাকা কলা সাত আটটা।

প্রণালী।—কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ। বাদাম ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া আধ কুচি কর। বড় এলাচের দানা থেঁতলাইয়া রাখ।

কলাগুলি চটকাও। ইহাতে ময়দা ও শফেদা মিশাও। তারপরে কিসমিস, বাদাম, বড় এলাচের গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া মাখ। সমস্তটা ভাল করিয়া ফেটাইয়া রাখিবে।

এবারে এক পোয়া জলে এক পোয়া চিনি দিয়া চড়াও। পানতোয়ার রসের মত পাতলা রস হইলেই নামাইবে।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। একটা বড় চামচে করিয়া গোলা উঠাইয়া ঘিয়ে ছাড়। বেশ লাল হইয়া ভাজা হইলে নামাইয়া রসে ফেলিবে।

১৪০৮। বোলকে খাণ্ডি।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম সাতটা, চিনি এক পোয়া, নারিকেল আধ মালা, সুজি এক ছটাক, ময়দা এক ছটাক, মাখন আধ পোয়া।

প্রণালী।—নারিকেল কুরিয়া রাখ। ডিম ভাঙ্গিয়া লালি ও শফেদি আলাদা রাখ। ডিমের লালি ও চিনি একত্রে ফেটাও।

ছটাক মাখন আলাদা রাখিয়া বাকী মাখনটা উহার সহিত মিশাও। শফেদিটা মিনিট পাঁচ ধরিয়া ফেনাও। এখন ঐ খামিরের সহিত ইহা মিলাও। এবারে পুডিং-ডিশে বা ছাঁচে প্রথমে মাখন মাখাও। তারপরে ঐ গোলাটা ইহাতে ঢালিয়া বেক কর।

১৪০৯। বোল কাস্তিয়ান।

—:O:—

উপকরণ।—ছাড়ান বাদাম আধ সের, চিনি আধ সের, ময়দা আধ সের, কাঁচা চর্ব্বির ময়ান হইলে আধ পোয়া, (ঘিয়ের ময়ান হইলে দেড় ছটাক), ডিম একটা, জল আধ সের।

প্রণালী।—বাদাম ভিজাইয়া খোসা উঠাও। তারপরে পিষিয়া রাখ।

আধ সের চিনি আধ সের জল ও বাদাম বাঁটা একত্রে চড়াইয়া দাও। প্রায় পনের কুড়ি মিনিট পরে ইহা পাকিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে কেবল অল্প রসা-রসা থাকিতে নামাইবে।

এবারে ময়দাতে ঘি বা চর্ব্বির ময়ান মিশাও। তারপরে রসের বাদাম বাঁটা মাখ। এখন বিস্কুটের গড়নে গোল গোল করিয়া গড়। একটি ডিম ফেটাইয়া রাখ। প্রতি বিস্কুটের উপরে একটি পালকে করিয়া ডিমের শচ্‌রা দিয়া তারপরে বেক করিবে। বেশ লাল হইলে বাহির করিয়া আনিবে।

১৪১। মিষ্টিনা বিবিঙ্কা।

(দ্বিতীয় প্রকার)।

———:০:———

উপকরণ।—নারিকেল চারিটী, শফেদা আধসের, বাদাম এক পোয়া, ডিম দশটা চিনি ন ছটাক, পেস্তা আধ পোয়া (ইচ্ছা মত দিতে পার), ছানা এক পোয়া, দুধ এক পোয়া, ভেনিলা এসেন্স চারি ফোঁটা, লেমন এসেন্স চারি ফোঁটা, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—বাদাম ও পেস্তা ভিজাইয়া খোসা উঠাও। একটি কাপড়ে এগুলি মুছিয়া ফেল। এবারে হামানদিস্তাতে কুটিয়া রাখ। ডিম ভাঙ্গিয়া ইহার লালি ও শফেদি আলাদা করিয়া রাখ। ছানা মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ। নারিকেল গুলি কুরিয়া তাহার সমস্ত দুধ বাহির করিয়া ফেল। এই দুধে শফেদা মিশাও। এই সঙ্গে আধ পোয়া জলও মিশাও। এবারে উনানে চড়াইয়া দাও। ক্রমাগত নাড়িতে থাক যেন ডেলা বাঁধিয়া না যায়। সমস্তটা পিঠির মত শক্ত হইয়া আসিলে নামাইবে। ঠাণ্ডা হইতে দাও। তারপরে প্রথমে ইহা হাতে করিয়া দলিয়া লও। আবার চিনি মিলাইয়া দলো। ডিমের লালি ফেটাইয়া তার পরে ইহার সহিত মিশাও। তাহার পরে দুধ মিশাইবে। সবশেষে ছানা মিলাইয়া পুডিং-ডিশে ঢালিয়া বেক করিবে। নামাইবার সময় ভেনিলা এসেন্স ও লেমন এসেন্স ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে।

১৪১১। বাদামের পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—বাদাম আধ পোয়া, কিসমিস আধ ছটাক, রাবড়ি আধ পোয়া, ছানা এক ছটাক, ময়দা তিন ছটাক, পাঁউরুটী আধ পোয়া, ডিম পাঁচটা, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—বাদাম গুলির খোসা ছাড়াইয়া পিষিয়া রাখ। ছানা হাতে করিয়া মাড়িয়া রাখ। কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। পাঁউরুটীর শাঁসগুলি বাহির করিয়া রাখ।

ডিম ও চিনি একত্রে ফেটাও। তারপরে ময়দা মিশাও। ক্রমে ক্রমে ইহাতে ছানা, পাঁউরুটী, রাবড়ি, বাদাম ও কিসমিস মিশাও। এবারে পুডিং-ডিশে মাখন মাখাইয়া খামির ঢালিয়া বেক কর। মিনিট পঁচিশ লাগিবে।

—

১৪১২। তালের পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—তালের মাড়ি এক ছটাক, দুধ একসের, ডেলা ক্ষীর এক ছটাক, ঘি আধ ছটাক, বাদাম দশটা, কারেন্ট কুড়িটা, বিলাতী জীরা দুয়ানি ওর, চিনি তিন ছটাক, ডিম তিনটা, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—একসের দুধ আওটাইয়া আধসের কর। তালের মাড়িটা ভাপাইয়া রাখ। চার পাঁচ মিনিটে হইয়া যাইবে।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া ডেলা খীরটুকু লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। বাদাম ভিজাইয়া খোসা উঠাইয়া কুচি কাটিয়া রাখ।

তিনটী ডিম ভাঙ্গিয়া চিনির সহিত ফেটাও। ক্রমে ইহাতে দুধ, তালের মাড়ি, খীর, বাদাম, কিসমিস জীরা সব মিশাও। পুডিং-ডিশে মাখন মাখাইয়া খামির ঢালিয়া বেক কর।

১৪১৩। দুধের কাষ্টার্ড।

—:০:—

উপকরণ। দুধ এক পোয়া, ময়দা এক কাঁচ্চা, চিনি আধ পোয়া, দারচিনি সিকি তোলা, ডিম তিনটা, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—দুধ গরম করিতে চড়াইয়া দাও। এদিকে চিনি ময়দা ও ডিম ফেটাও। তারপরে ইহাতে এক ছটাক জল মিশাইয়া পাতলা কর। এবারে গরম দুধের উপরে ইহা এক হাতে ঢালিবে আর এক হাতে চামচে করিয়া ক্রমাগত নাড়িবে। ইহার জন্য নরম আঁচ চাহি। বরাবর একদিক দিয়া হাত নাড়িয়া কাষ্টার্ড পাক করিবে। তাহা না হইলে অনেক সময় দুধটা ছিঁড়িয়া যায়। মিনিট পনেরর মধ্যে গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। চামচে করিয়া নাড়িয়া ঠাণ্ডা করিবে। সর পড়িতে দিবে না।

১৪১৪। পেয়ারাষ্টু।

——:০:——

উপকরণ।—পাকা পেয়ারা পাঁচটা, চিনি আধ পোয়া, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ দুইটা, লঙ্গ পাঁচটা, জল আড়াই ছটাক, আল্‌তা একখানা, নেবু দুইটা।

প্রণালী।—পেয়ারা গুলি চারি বা ছয় চির করিয়া কাট। ভিতরের বিচি গুলি বাহির করিয়া ফেল, এবং ধোও।

আল্‌তা আধ ছটাক জলে গুলিয়া রাখ। নেবুর রস বাহির করিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে আধ পোয়া জল চড়াও। তাহাতে চিনি, পেয়ারা দারচিনি ছোট এলাচ ও লঙ্গ গুলি দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। মিনিট দশ সিদ্ধ হইলে পর আল্‌তা দাও। আরো মিনিট সাত পরে নেবুর রস দাও। দুতিন মিনিট নাড়িয়া নামাও।

সাজান।—একটি গাঢ় গোল পাত্রের মধ্যস্থলে ষ্টু রাখ। আর চারি ধারে কাষ্টার্ড দিয়া সাজাইয়া দাও।

১৪১৫। বোষ্টন পেনকেক।

———:০:———

উপকরণ।—দুধ দেড় পোয়া, ময়দা আড়াই ছটাক, ডিম ছয়টা, নুন এক চিমটী, মাখন এক ছটাক, চিনি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া ইহার কুসুম গুলি একটি প্লেটে ঢালিয়া রাখ। কিন্তু আর একটি বাসনে কেবল চারিটা ডিমের শফেদি ঢালিয়া রাখ। আর বাকী দুইটা ডিমের শফেদি ইহাতে ঢালিবার আবশ্যক নাই। এখন একটু নুন দিয়া লালিগুলা ফেটাও। তারপরে শফেদি ফেটাইয়া সমস্তটা ফেনার মত করিয়া ফেল। এখন শফেদি ও লালি একত্রে মিশাইয়া ফেল। এবারে ইহার সহিত ময়দা মিশাও। তারপরে দুধ মিলাও।

এবারে তৈয়ে একটু একটু মাখন দিয়া বড় এক চামচ করিয়া গোলা ছাড়। সরু চাকলির মত শাদা করিয়া গড়। প্রতি চাকলির উপরে অল্প অল্প মিশ্রির গুঁড়া দিয়া একটার উপরে একটা রাখিয়া দাও।

১৪১৬। শাদাশিদাপ্যানকেক।

———:০:———

উপকরণ।—ডিম দুইটা, ময়দা এক ছটাক, চিনি তিন কাঁচ্চা,

প্রথমে ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। ক্রমে ক্রমে ইহাতে চিনি ও ময়দা মিশাইয়া ফেটাও। একটু নুন দাও। তারপরে দুধ দিয়া গুলিয়া পাতলা কর। প্রায় দুই ঘণ্টা ইহা ফুলিতে দাও। তারপরে আবার ফেটাইয়া তবে ভাজ।

ছোট একখানি তৈয়ে অল্প করিয়া ঘি দাও। আর একটি বড় চামচ করিয়া গোলা উঠাইয়া ইহাতে দিয়া ভাজ। দু পিঠ অল্প লাল্‌চে হইয়া ভাজা হইলে নামাইয়া একটি প্লেটে রাখ। প্রত্যেকটীর উপরে লম্বাভাবে তিন চারি ফোঁটা নেবুর রস দাও। তারপরে ইহার উপরে অল্প চিনি ছড়াইয়া দিয়া রোল কর।

১৪১৭। নারিকেলের পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—নারিকেল একটি, চিনি আধ পোয়া, ময়দা আধ পোয়া, ডিম পাঁচটা, দুধ এক পোয়া, বাদাম আটটা, কিসমিস ষোলটা, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—নারিকেলটী কুরিয়া রাখ। বাদামের খোসা ছাড়াইয়া লম্বা কুচি কাট। কিসমিস বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

চিনি ও ময়দা একত্রে মিশাও। তারপরে পাঁচটা ডিম ইহার সহিত ফেটাও। ডিম যখন বেশ শাদা হইয়া মাখমের মত হইবে ইহাতে নারিকেল কোরা মিশাইবে। ক্রমে ইহাতে দুধ, বাদাম,

খামির ঢাল। বেক কর। আধ ঘণ্টা পরে ইহা বেক হইয়া গেলে নামাইবে। এখন ইহার উপরে গুঁড়া লজঞ্জুস, কি মিশ্রি গুঁড়া কিম্বা মোরব্বা বা জ্যাম যাহা ইচ্ছা দিয়া সাজাইয়া দিবে।

১৪৮। আণ্ট মেরির পুডিং।

—:০:—

উপকরণ।—দুধ দেড় পোয়া, রুটীর শাঁস দেড় ছটাক, ডিম্ব তিনটা, চিনি এক ছটাক, ষ্ট্র বেরি জ্যাম আধ ছটাক, জায়ফল আধ খানা, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—দেড় পোয়া দুধ ঘন করিয়া এক পোয়া কর। রুটীর শাঁস ইহাতে ভিজাইয়া দাও।

চিনির সহিত ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া ফেটাও। দুধ বেশ ঠাণ্ডা হইয়া গেলে ডিম ইহার সহিত ক্রমে ক্রমে মিশাও।

জায়ফল টুকু গুঁড়া করিয়া রাখ।

এবারে পুডিং ডিশে ঘি মাখাও। ইহাতে আগে ঘি মাখাও। তারপরে জ্যাম রাখ। ক্রমে ইহার উপরে দুধরুটী ঢালিয়া দাও। উপরে জায়ফল গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন বেক কর। কিন্তু উপরটাই বেশী বেক করিবে। নীচে একবার মাত্র কিছুক্ষণের জন্য করিবে।

১৪১৯। নারিকেলের বিবিঙ্কা ডোসি।

—:o:—

উপকরণ।—নারিকেল দেড় খানা, চিনি পাঁচ ছটাক, মুরগীর ডিম একটা, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—নারিকেল কুরিয়া রাখ। ইহার অর্দ্ধেকটা কোরা নারিকেল আলাদা রাখিয়া দাও। আর বাকী অর্দ্ধেকটাতে আধ পোয়া গরম জল মিশাইয়া দুধ বাহির কর। এবারে ডিম ফেটাইয়া প্রথমে নারিকেল কোরা মিশাও। ক্রমে ইহাতে নারিকেল দুধ মিশাও। পুডিং-ডিশে একটু ঘি মাখিয়া ঐ খামিরটা ইহাতে ঢালিয়া বেক কর। মিনিট পঁচিশ ত্রিশের মধ্যে বেক হইয়া যাইবে।

১৪২০। রুটীর পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—পাঁউরুটী একটা, মাখন আধ পোয়া, দুধ আধ সের, জল আধ পোয়া, ময়দা দেড় কাঁচ্চা, দারচিনি আধ তোলা, ডিম দুটী, চিনি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—রুটীর ছিল্‌কা ছাড়াইয়া বরফির আকারে চারি-কোণা ও পাতলা করিয়া রুটী কাটিয়া রাখ। প্রত্যেক শ্লাইস রুটীতে মাখন মাখ। প্রতি দুই শ্লাইস রুটী একত্রে রাখিয়া দাও।

এবারে কাষ্টার্ড প্রস্তুত কর। ডিম ও চিনি ফেটাইয়া ক্রমে ইহাতে ময়দা মিশাও। তারপরে দুধ মিশাইয়া উনানে চড়াও। দারচিনি দাও। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

এখন পুডিং ডিশ আনিয়া প্রথমে ইহাতে অল্প মাখন মাখাইয়া দাও। রুটীগুলি সাজাইয়া দিয়া উপরে কাষ্টার্ড ঢালিয়া দিয়া উপরে আগুণ দিয়া বেক কর। নীচে আগুণ দিতে হইবে না। কেবল উনানের পার্শ্বে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া রাখিলেই হইবে।

১৪২১। রোলিপোলি পুডিং।

——:o:——

উপকরণ।—ময়দা দেড় পোয়া, ডিম নয়টা দুধ আধ সের, চিনি সাত ছটাক, ঘি আধ পোয়া, নারিকেল একটি, বাদাম আধ পোয়া, কিসমিস এক ছটাক, পেস্তা এক ছটাক, চর্ব্বি এক পোয়া, কমলা নেবু চব্বিশটা, জল আধ সের।

প্রণালী।—নারিকেলটী কুরিয়া রাখ। বাদাম পেস্তা ভিজাইয়া খোসা ছাড়াও। কিসমিস গুলি ধুইয়া রাখ। বাদাম পেস্তা বাঁটিয়া রাখ। নারিকেল কোরার সহিত বাদাম ও পেস্তা বাঁটা কিসমিস, তিন ছটাক চিনি শিল ধুইয়া এক পোয়া জল এই গুলি সব মিশাইয়া একটি হাঁড়িতে চড়াইয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। প্রায় মিনিট পনের পর নারিকেলের ঝাঁই আটা আটা হইয়া আসিলে নামাইবে।

এবারে দশটা ডিম ও এক পোয়া চিনি ফেটাও। তারপরে দুধ মিশাও। ক্রমে ময়দা মিশাও। যদি গাঢ় হইয়া যায় তাহলে এক পোয়া কি আধ পোয়া আন্দাজ জল দিয়া পাতলা করিয়া লইবে। এবারে চাকলি ভাজিতে হইবে। প্রথমে একটি ডিমের খোল ধুইয়া খামিরে রাখিয়া দাও। মুরগী কিম্বা হাঁসের দু তিনটা পালক একত্রে বাঁধিয়া রাখ। একটি বাটীতে ঘি আনিয়া রাখ। একটি ছোট ফ্রাইপ্যান আন। পালকে করিয়া ঘি লইয়া ফ্রাইপ্যানে মাখাও। তারপরে ডিমের খোলা করিয়া খামির উঠাইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। এখন ফ্রাইপ্যানটা ঘুরাইয়া গোলাটা সমান করিয়া দাও। অল্প লাল্‌চে হইয়া ভাজা হইলে উঠাইয়া রাখিবে। এখন প্রতি চাকলিতে আবার অল্প অল্প ঝাঁইয়ের পুর দিয়া রোল্ কর। সমস্ত গুলি হইয়া গেলে পর এক পোয়া চর্ব্বি চড়াইয়া এই চাকলি গুলি একে একে লাল করিয়া ভাজ। এগুলি একটি ডিশে সাজাইয়া রাখ।

এখন কমলা নেবুর রস কর। ইহাতে এক পোয়া চিনি মিশাইয়া চড়াও। মিনিট পনের কুড়ি পরে রস গাঢ় হইয়া আসিলে ভাজা পিষ্টকের উপরে ঢালিয়া দাও।

১৪২২। আনারসের কাষ্টার্ড।

——:০:——

উপকরণ।—আনারস একটি, চিনি এক পোয়া, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ দশ বারটা, ছোট এলাচ ছয়টা, কাঁচা চর্ব্বি

এক পোয়া, মাখন এক পোয়া, ময়দা দেড় পোয়া, সুজি আধ পোয়া, নুন সিকি তোলা, পাতি বা কাগজি নেবু একটি।

প্রণালী।—আনারসের খোলা ছাড়াইয়া চাকা কাট। আবার চারি ভাগ করিয়া তিন কোণাকারেও কাটিতে পার। তার পরে একটি সসপ্যানে চিনি ও আধপোয়া জল চড়াইয়া দাও। গরম মশলা গুলি ইহাতে ছাড়। চিনি গলিয়া গেলে আনারস ছাড়। প্রায় মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর নেবুর রস দিয়া আরো পাঁচ মিনিট ফুটাইয়া নামাইবে।

এবারে ইহার জন্য পাফ পেষ্ট প্রস্তুত কর।

১৬২৩। ছানার প্যান কেক।

——:o:——

উপকরণ।—ছানা তিন ছটাক, দুগ্ধ এক ছটাক, ময়দা পাঁচ তোলা, ডিম তিনটি, নুন দুয়ানি ভর, মাখন বা ঘি এক ছটাক, চিনি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা আলাদা রাখ।

লালিটাতে একটু নুন দিয়া ফেটাও। তার পরে শফেদি আলাদা ফেটাইয়া ফেনা উঠাও। তারপরে এই দুই রকম আবার মিশাইয়া ফেল। এখন ইহার সহিত মোলায়েম করিয়া

ময়দা মিশাও। ছানাটা প্রথমে হাত দিয়া ভাল করিয়া মাড়িয়া লও। তার পরে এই ডিমের সহিত মিশাও। শেষে দুধ দিয়া পাতলা করিয়া লও। এখন ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া দাও। একটি বড় চামচে করিয়া গোলা তুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। ফ্রাইপ্যানটা হিলাইয়া দিবে। তাহা হইলে ইহা যতটা ছড়াইয়া যাইতে পারে যাইবে। তার পরে উল্টাইয়া ভাজ। এক খানি করিয়া ভাজিয়া প্লেটের উপরে রাখিবে। অমনি অল্প অল্প মিশ্রি ছড়াইয়া দিবে। এই প্রকারে একটার উপরে একটা রাখিয়া যাইবে।

১৪২৫। নারিকেল পুডিং।

—:০:—

উপকরণ।—একটি নারিকেল, খীর আধ পোয়া, পাঁউরুটী তিন শ্লাইস, দুধ আধ পোয়া, চিনি এক ছটাক, ঘি বা মাখন এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—নারিকেল কুরিয়া রাখ। রুটী একটু জলে ভিজাইয়া দাও। নারিকেল কোরা, রুটী ও খীর একত্রে পিষিয়া রাখ। এবারে দুধ ও চিনির সহিত মিশাও। এখন পুডিং-ডিশে মাখন মাখিয়া ইহা ঢালিয়া দাও। এবং বেক কর।

১৪২৬। এরারুট পুডিং।

——:o:——

উপকরণ।—এরারুট দেড় কাঁচ্চা, দুধ তিন ছটাক, ডেলা মিশ্রি আধ ছটাক, নেবুর খোলা চারি পাঁচ টুকরা, এপেল আধ খানা, মাখন এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—এপেলের খোসা ছাড়াইয়া শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ।

একটি পুডিং-ডিশে মাখন মাখাইয়া রাখ। এপেল গুলি ইহার উপরে বিছাইয়া দাও। তারপরে নেবুর খোলা অথবা কোন রকম মোরব্বা মিহি করিয়া কাটিয়া ইহার উপরে সাজাইয়া দাও।

এবারে দুধে এরারুট গোল। তার পরে মিশ্রি দিয়া ইহা আগুণে চড়াইয়া দাও। ক্রমাগত ঘাঁটিতে থাক। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে এপেলের উপরে ঢালিয়া দিয়া বেক কর। প্রায় তিন কোয়ার্টার লাগিবে।

১৪২৭। এলবিয়াম পুডিং।

——:o:——

উপকরণ।—ফ্রেঞ্চ রোল দুইটা, দুধ দেড় ছটাক, ডিম চারিটা, বড় কিসমিস আধ ছটাক, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—ফ্রেঞ্চ রোল দুটী দুধে ভিজাইয়া দাও।

চারিটা ডিম ভাল করিয়া ফেটাইয়া ভিজান রুটীর সহিত মিলাও। এখন একটি টিনের ছাঁচে মাখন মাখাও। টিনের ভিতরে গায়ে গায়ে কিসমিস গুলি লাগাইয়া দাও। তার পরে ঐ খামিরটা আস্তে আস্তে এমন করিয়া ঢালিতে হইবে যে পুডিং সিদ্ধ হইয়া গেলে ঠিক পুডিংএর গায়ে গায়ে কিসমিস গুলি লাগিয়া থাকিবে।

সিদ্ধ হইতে প্রায় দেড় ঘণ্টা লাগিবে।

১৪২৮। এম্বার পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম চারিটা, মাখন এক পোয়া, জাঁতায় পেষা চিনি এক পোয়া, নেবু কি রেটেফিয়া এসেন্স তিন ফোঁটা।

প্রণালী।—চারিটা ডিমের কুসুম ভাল করিয়া ফেটাও। ইহার সহিত মাখন ও চিনি ফেটাইয়া সব শেষে এসেন্স মিশাও। তারপরে উপরে পাফ পেষ্ট দিয়া বেক কর।

১৪২৯। এপেল কাষ্টার্ড পুডিং।

——:০:——

উপকরণ।—এপেল বারটা, জল এক পোয়া, পাতি নেবুর খোলা এক টুকরা, দুধ দেড় পোয়া, ডিম তিনটা, মাখন এক কাচ্চা, চিনি আড়াই পোয়া, ময়দা এক কাঁচ্চা, জায়ফল আধ খানা।

প্রণালী।—এপেলের খোসা ছাড়াইয়া বিচি বাহির করিয়া ফেল এবং কুচাও বা চাকা চাকা কাট।

সসপ্যানে এক পোয়া জল দিয়া চড়াও। আধ সের চিনি ও এক টুকরা নেবুর খোলা দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট পনের কুড়ি পরে বেশ নরম হইয়া গেলে এবং গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া পাই ডিশে ঢালিয়া রাখ।

এবারে কাষ্টার্ড প্রস্তুত কর। ডিম ময়দা ও বাকী চিনি ফেটাও। ক্রমে ইহাতে দেড় পোয়া দুধ মিশাও। উনানে চড়াও। অল্প গাঢ় হইয়া আসিলে এপেলের উপরে ঢালিয়া দিবে। জায়ফল গুঁড়া করিয়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে। এখন বেক কর। আধ ঘণ্টার ভিতরে হইয়া যাইবে।

১৪৩০। কলার ফ্রিটার।

——:০:——

উপকরণ।—পাকা কলা চারিটা, ডিম একটা, দুধ তিন ছটাক, ময়দা তিন তোলা, ঘি এক ছটাক, দানাদার মিশ্রি এক ছটাক।

প্রণালী।—কলার খোসা ছাড়াইয়া লম্বায় আধ খানা করিয়া কাট।

এখন ডিম ময়দা ফেটাইয়া ক্রমে ইহাতে দুধ মিলাও। এই কলা গুলি ইহাতে ডুবাইয়া দাও।

এবারে ঘি চড়াও। কলা গুলি এই গোলায় ডুবাইয়া ডুবাইয়া ভাজ। তার পরে যেমন উঠাইয়া প্লেটে রাখিবে তখনি তাহার উপরে মিশ্রি ছড়াইয়া দিবে।

১৪৩১। নারিকেল কুলের পুডিং।

——:o:——

উপকরণ।—পাকা নারিকেল কুল বারটা, চিনি দেড় ছটাক, মালাই দেড় পোয়া, ডিম তিনটা, জল আড়াই পোয়া।

প্রণালী।—পাকা নারিকেল কুল আনিয়া অর্দ্ধেক করিয়া কাট। বিচি গুলি বাহির করিয়া ফেল। প্রায় আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইলে পর জল ঝরাইয়া ফেল। তার পরে ছয়টা মিহি করিয়া লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। বাকী গুলি অর্দ্ধেক করিয়া কাটাই থাক।

আধ পোয়া জলে এক ছটাক চিনি দিয়া কুল গুলি ইহাতে দাও। আবার চিনির রসে সিদ্ধ কর। মিনিট দশ পরে বেশ নরম হইয়া গেলে একটি পাই-ডিসে ঢালিয়া দিবে।

এবারে ডিমের কালি গুলির সহিত চিনি ফেটাও। ক্রমে ইহার সহিত মালাই মিশাও। তার পরে কুলের উপরে ঢালিয়া দাও। ইহার উপরে পাফ পেষ্ট দিয়া বেক করিবে। নীচে আগুন একটুও দিবে না। প্রায় মিনিট কুড়ির ভিতরে হইয়া যাইবে।

১৪৩২। কমলানেবুর ভূগ্‌দানী।

—:০:—

উপকরণ।—কমলানেবু অথবা সরবতী নেবু একটী, চিনি দুই ছটাক, জল আধ পোয়া, হোয়াইটওয়াইন দেড় ছটাক, ময়দা এক কাঁচ্চা, নুন এক চিমটী, ঘি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—নেবুর খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা করিয়া কাট। বিচি গুলি বাহির করিয়া ফেলিবে।

হাঁড়িতে চিনি ও জল চড়াইয়া দাও। ফুটিয়া উঠিলে নেবু ছাড়িবে। যেই অল্প সিদ্ধ হইয়া যাইবে নামাইয়া ফেলিবে। কিন্তু যেন নেবুর চাকা গুলি ভাঙ্গিয়া না যায়। তার পরে রস ঝরাইয়া ফেল।

এবারে হোয়াইট ওয়াইন ময়দা ও নুন একত্রে ফেটাও।

এবারে এক একটী রসে সিদ্ধ নেবুর চাকা এই গোলাতে ডুবাইয়া ডুবাইয়া ঘিয়ে ভাজ। তারপরে প্লেটে সাজাইয়া তাহার উপরে মিশ্রি ছড়াইয়া দাও।

১৪০৩। এরারুট পুডিং।

(দ্বিতীয় প্রকার)

——:o:——

উপকরণ।—এরারুট এক ছটাক, দুধ তিন পোয়া, ডিম চারিটা, চিনি আধ পোয়া, মাখন এক ছটাক, জায়ফল আধ খানা।

প্রণালী।—প্রথমে আধ পোয়া দুধে এরারুট ভাল করিয়া মিশাও যেন ডেলা পাকিয়া না যায়। ক্রমে সমস্ত দুধটা মিশাইবে। হাঁড়িতে দুধ চড়াইয়া নাড়িতে থাক। বেশ ঘন হইয়া আসিলে নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে।

আর একটি পাত্রে ডিমের কুসুম কয়টী ও চিনি একত্রে ফেটাও। ক্রমে এক কাঁচ্চাটাক মাখন রাখিয়া বাকি সব মাখন ইহার সহিত ফেটাইয়া রাখ। এবারে এরারুটের সহিত ইহা মিশাও।

পাই ডিশে মাখন মাখাইয়া ইহা ঢালিয়া দাও। উপরে জায়ফলের গুঁড়া দিয়া দিবে।

মিনিট কুড়ির ভিতরে বেক হইয়া যাইবে।

১৪৩৪। পাঁউরুটীর পুডিং।

——:o:——

উপকরণ।—বাসী রুটী এক পোয়া, চর্ব্বি এক পোয়া, কিসমিস আধ পোয়া, কাল কারেণ্ট আধ পোয়া, নুন দু চিমটী, কুমড়ার

মেঠাই আধ পোয়া, চিনি দেড়ছটাক, জায়ফল আধ খানা, পাতি নেবুর খোলা আধ খানা, ডিম পাঁচটা, ব্র্যাণ্ডি আধ পোয়া।

প্রণালী।—রুটী গুঁড়া কর। চর্ব্বি খুব ছোট করিয়া কাট। কুমড়ার মেঠাই ছোট ছোট চাকা কাটিয়া রাখ।

কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ। নেবুর খোলা মিহি কুচি কাটিয়া রাখ।

এবারে ডিম ফেটাও। ইহাতে ব্র্যাণ্ডি মিশাও। ক্রমে ইহাতে রুটীর গুঁড়া মাখ। তারপরে কুমড়ার মেঠাই, কিসমিস ইত্যাদি সব মিলাও। এবারে একটি ঝাড়নে এই সমস্ত বাঁধিয়া ভাপে সিদ্ধ কর। প্রায় চারিঘণ্টা সময় লাগিবে।

ইহার সহিত ওয়াইন সস দিবে।

১৪০৫। ওয়াইন সস।

—:o:—

উপকরণ।—টাটকা মাখন এক কাঁচ্চা, ময়দা এক কাঁচ্চা, ডিম তিনটা, শেরি কিম্বা মাদিরা ওয়াইন প্রায় এক পোয়া, চিনি এক ছটাক, পাতি নেবু একটি।

প্রণালী।—নেবুটীর রস নিংড়াইয়া একটি বাটীতে রাখিয়া দাও। ইহার আধখানা খোসা ঘষিয়া ঘষিয়া খোলার উপরের খেলটা উঠাইয়া রাখ।

ডিম তিনটী ভাঙ্গিয়া কুসুম ও শফেদি আলাদা কর। শফেদি অন্য কোন কাজে লাগাইবে, ইহাতে দরকার হইবে না। কুসুম গুলি ফেটাও। ইহার সহিত ক্রমে ময়দা ও মাখন মিশাও। নেবুর খোলা দাও। এবারে একটি সসপ্যানে ঢালিয়া ইহা চড়াইয়া দাও। নেবুর রস দাও। ক্রমাগত নাড়িতে থাক। মিনিট সাত ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

এই সস যে কোন পুডিংএর সহিত দিতে পারা যায়।

১৪৩৬। শফেদার সুফ্‌ল্‌।

——:o:——

উপকরণ।—শফেদা এক ছটাক, রাবড়ি বা ঘন দুধ অথবা দুধ এক পোয়া, নেবুর খোলা আধ খানা, তেজপাতা একটা, ভেনিলা এসেন্স আধ চামচ, ডিম চারিটা, চিনি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—নেবুর খোসা লম্বা মিহি কাট। দুধের সহিত শফেদা গুলিয়া তাহাতে নেবুর খোসা তেজপাতা ও ভেনিলা এসেন্স দিয়া চড়াইয়া দাও। মিনিট সাত আট ফুটাইয়া ইহা গাঢ় কর। তারপরে নামাইয়া ইহা হইতে প্রথমে নেবুর খোসা গুলি বাহির করিয়া তারপরে ঠাণ্ডা হইতে দাও।

এবারে ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর। প্রথমে ডিমের লালির সহিত আধ ছটাক চিনি ফেটাও। এখন শফেদার ক্ষীর ইহার সহিত মিশাও। এবারে শফেদি খুব

ফেনার মত ফেটাইয়া সব শেষে ইহার সহিত মিশাইবে। তারপরে একটু মাখন লাগাইয়া এই খামির ঢালিয়া দিয়া বেক করিবে। মিনিট কুড়ির মধ্যে হইয়া যাইবে।

১৪৩৭। টিমবালে জোর্পে।

—:o:—

উপকরণ।—দুধ দেড় পোয়া, রুটীর গুঁড়া এক পোয়া, ডিম চারিটা, চিনি দেড় ছটাক, পাতি নেবুর খোসা আধ খানা, মাখন এক ছটাক, ব্র্যাণ্ডি তিন চামচ।

প্রণালী।—রুটী বেশ মিহি করিয়া গুঁড়াইয়া রাখিবে। গরম দুধে এই গুলি ভিজাইয়া রাখিবে।

ডিম গুলি ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা আলাদা ফেটাও। তারপরে আবার দুই এক সঙ্গে মিশাইয়া ফেটাও। ক্রমে ভিজান রুটীর গুঁড়ার সহিত ভাল করিয়া মিশাও। তারপরে মাখন ও চিনি মিলাইয়া তাহাতে ব্র্যাণ্ডি ও নেবুর খোলা মিহি কুচি কাটিয়া ইহার সহিত মিশাও। মোলায়েম করিয়া মিশাইতে হইবে। একটি গভীর টিনের ছাঁচে মাখন মাখিয়া ইহা ঢালিয়া দিবে। বেক করিতে প্রায় তিন কোয়ার্টার লাগিবে। ইহার সহিত ওয়াইন সস দিবে।

১৪৩৮। ময়দার প্লাম পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম আটটা, দুধ দেড় পোয়া, ময়দা আধ সের, কিসমিস আধ সের, কারেন্ট আধ সের, কুমড়ার মিঠাই আধ সের, চর্ব্বি আধ সের, শুঁটের গুঁড়া আধ ছটাক, চিনি দেড় পোয়া।

প্রণালী।—চারিটী ডিম ভাঙ্গিয়া কুসুম ও শফেদি লও। আর চারিটী ডিমের শফেদি বাদ দিয়া কেবল কুসুম কয়টী লও। চিনি ও ডিম ফেটাইয়া রাখ।

কিসমিস ও কারেন্ট বাছিয়া রাখ। কুমড়ার মেঠাই চাকা কাটিয়া রাখ। চর্ব্বি ছোট ছোট করিয়া কাট।

ডিমের সহিত প্রথমে তিন ছটাক দুধ মিশাও। ক্রমে ময়দা মিলাও। তারপরে একে একে সব মশলা গুলি মিশাও। সব শেষে বাকী দুধ ও শুঁটের গুঁড়াটা মাখিবে। একটি নেপকিনে বাঁধিয়া গরম জলের ভাপে প্রায় ছয় ঘণ্টা সিদ্ধ কর।

———

১৪৩৯। মালাই সস বা ক্রিম সস।

—:o:—

উপকরণ।—মাখন এক ছটাক, চিনি আধ ছটাক, ব্রাণ্ডি আধ পোয়া।

প্রণালী।—প্রায় মিনিট দশ ধরিয়া মাখনটা শাদা করিয়া ফেটাও। আবার চিনির সহিত ফেটাও। তারপরে ব্র্যাণ্ডি মিশাও। ইহা ঠিক সাদা রসের মত দেখিতে হইবে।

এই সব যে কোন পুডিং, ফলের টার্ট কি টুর সহিত দিতে পারা যায়।

১৪৪০। মিষ্টি আমলেট।

——:০:——

উপকরণ।—ডিম চারিটা, দুধ আধ ছটাক, নুন এক চিমটী, মাখন বা ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিম কয়টী ভাঙ্গিয়া ফেটাও। তারপরে ইহার সহিত একটু নুন ও দুধ টুকু মিলাও।

এবারে ঘি চড়াও। সমস্ত গোলাটা ঢালিয়া দাও। এক পিট জমিয়া লাল হইয়া আসিলে আস্তে আস্তে একটা কাগজ বা সাফ কাপড়ের উপরে যেমন আছে সেই রকম ভাবে ফ্রাইপ্যান হইতে নামাইয়া রাখ। তারপরে ইহার উপরে রাস্প বেরি, ষ্ট্র বেরি কি যেকোন রকম জ্যাম দিয়া রোল করিয়া দিবে। তারপরে ইহার উপরে মিশ্রি ছড়াইয়া দিবে।

ইহা খুব গরম গরম খাইতে দিবে।

১৪৪১। মিষ্টি আমলেট।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

——:o:——

প্রণালী।—ঠিক উপরোক্ত প্রকারে প্রস্তুত করিয়া তারপরে বড় চামচে করিয়া অল্প অল্প তুলিয়া ঘিয়ে ছাড়িবে। এক পিঠ আমলেটের মত জমিয়া আসিলে অল্প অল্প কমলা নেবুর শাঁশ দিয়া উনানের উপরেই চেপটা করিয়া রোল করিবেক। উপর হইতে মিশ্রি ছড়াইয়া দিবে।

১৪৪২। করন্ ফ্লাওয়ারের পুডিং।

——:o:——

উপকরণ।—করনফ্লাওয়ার আধ ছটাক, দুধ দেড় পোয়া, চিনি প্রায় এক ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা।

প্রণালী।—ঠাণ্ডা দুধের সহিত করনফ্লাওয়ার গোল। মোলায়েম হইয়া মিশিয়া গেলে চিনি মিশাইবে। এই বারে প্রায় মিনিট দশ ধরিয়া আওটাও। তারপরে ছাঁচে ঢালিয়া দিবে। বেশ ঠাণ্ডা হইয়া গেলে উল্টাইয়া একটি বাসনে ঢাল। তারপরে ইহার চারিধারে যে কোন রকম জ্যাম বা ফলের টু করিয়া সাজাইয়া দিবে।

১৪৪৩। এপেল পুডিং।

—:o—

উপকরণ।—এপেল ছটী, রুটী আধ খানা, মাখন দেড় ছটাক, চিনি দেড় ছটাক, জল আধ সের।

প্রণালী।—এপেলের খোলা ছাড়াইয়া চাকা কাট। আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ির মধ্যে হইয়া যাইবে।

তারপরে রুটীর ছিল্‌কা ছাড়াইয়া ফেলিয়া পাতলা চাকা চাকা কাট। এবারে পাইডিশে সাজাও।

প্রথমে পাইডিশে অল্প মাখন মাখাও। তারপরে রুটী সাজাও। ইহার উপরে এক থাক্‌ এপেল দাও, তারপরে খানিকটা মাখন ছুরি করিয়া একধার হইতে আলগা ভাবে মাখাও। সব উপরে চিনি ছড়াইয়া দাও।

এইরূপে আবার রুটী, এপেল ও মাখন এবং চিনি দাও। যত ক্ষণ থাকিবে থাকে থাকে সাজাইয়া দিবে। সব উপরে যেন মাখনের উপরে চিনি থাকে। প্রায় তিন কোয়ার্টার বেক করিবে।

ইহার সহিত কাষ্টার্ড দিবে।

১৪৪৪। মার্মালেড পুডিং।

—:o—

উপকরণ।—রুটীর গুঁড়া এক ছটাক, ময়দা এক ছটাক, মাখন এক ছটাক, চিনি এক ছটাক, কমলা নেবুর মার্মালেড এক ছটাক, ডিম দুটী।

প্রণালী।—প্রথমে মাখন ও চিনি মোলায়েম করিয়া ফেটাও। ইহার সহিত ডিম ফেটাও। ক্রমে ইহাতে রুটীর গুঁড়া ও মার্মালেড মিশাও। এখন ছাঁচে অল্প মাখন মাখিয়া এই গোলা ঢালিয়া দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার ভাপাও।

১৪৪৫। মার্মালেড সস।

—:o:—

উপকরণ।—মার্মালেড আধ ছটাক, শেরি তিন ছটাক, চিনি এক কাঁচ্চা।

প্রণালী।—মার্মালেড শেরির সহিত মিশাও। তারপরে চিনি মিশাও। এবারে মিনিট সাত সিদ্ধ কর। মার্মালেড পুডিংএর চারিধারে এই সস দিয়া সাজাইয়া দিবে। অন্য পুডিংএর সহিতও দেওয়া যায়।

১৪৮৬। ফ্রেঞ্চ ফ্রিটার বা রস বড়া।

——:o:——

উপকরণ।—ময়দা আধ পোয়া, জল প্রায় পাঁচ ছটাক, মাখন চারি কাঁচ্চা, চিনি পাঁচ ছটাক, ডিম তিনটা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে জল চিনি ও মাখন চড়াইয়া দাও। ইহাতে একটি নেবুর খোলা দাও। ফুটিতে থাকিলে হাঁড়িটা আগুণের পাশে রাখিয়া ইহার সহিত ময়দা মিশাও। সব ময়দাটা মিশান হইয়া গেলে আবার আগুণের উপরে রাখিয়া দু তিন মিনিট ঘাঁট। ইহা বেশ শক্ত নেচি হইবে। এই বারে একটি বড় গাঢ় পাত্রে ইহা রাখিয়া ইহার সহিত একটা একটা করিয়া ডিম মিশাও। প্রত্যেক ডিমটা ঢালিয়া ময়দা ভাল করিয়া থেসিয়া লইবে। ইহা সকালে এই প্রকারে মাখিয়া রাখিবে, তারপরে তিন চারি ঘণ্টা পরে তবে প্রস্তুত করিবে।

এবারে ঘি চড়াও। ঘি হইতে ধোঁয়া উঠিলে ছোট ছোট টোপ টোপ করিয়া ছাড়। বেশ বাদামী রংএর হইয়া ফুলিয়া উঠিলে ঝাঁঝরি করিয়া ছাঁকিয়া চিনির রসে ফেলিবে।

———

১৪৪৬। উফস্ আ লা নিজ্।

——:o:——

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, দুধ দেড় পোয়া, ভেনিলা এক চামচ, চিনি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিম ভাঙ্গিয়া কুসুম ও শফেদি আলাদা কর। শফেদি ফেটাইয়া ফেনার মত কর। ইহাতে ভেনিলা এসেন্স মিলাইয়া লও।

এবারে দুধ চড়াও। দুধ ফুটিয়া উঠিলে একটি বড় চামচে করিয়া ঐ ফেনা উঠাইয়া উঠাইয়া দুধে ছাড়। মিনিট দুয়ের মধ্যে এগুলি জমিয়া গেলে আবার উঠাইয়া রাখিবে।

ডিমের কুসুম ও চিনি ফেটাও। তারপরে ঐ দুধটা ইহার সহিত মিশাও। এবারে হাঁড়িতে চড়াইয়া নাড়িয়া কাষ্টার্ড প্রস্তুত কর। যখন দেখিবে চামচ হইতে মোটা হইয়া পড়িতেছে তখন নামাইয়া গাঢ় পাত্রে ঢালিবে। ইহার উপরে ডিমের ফুলগুলা রাখিবে।

১৪৪৭। চিনির ঠোঙায় কাষ্টার্ড পুডিং।

——:o:——

উপকরণ।—দোবারা চিনি সাড়ে তিন ছটাক, জল এক ছটাক, দুধ দেড় পোয়া, ডিম ছয়টা, ভেনিলা এসেন্স আধ চা চামচ।

প্রণালী।—ছয়টা ডিম ও এক ছটাক চিনি একত্রে ফেটাও। আস্তে আস্তে ইহাতে দুধ মিশাও। এবারে কাষ্টার্ড প্রস্তুত কর। হাঁড়িতে চড়াইয়া একধার হইতে খুন্তি দিয়া নাড়িতে থাক। মিনিট দশের মধ্যে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে ভেনিলা এসেন্স দিয়া

নাড়িয়া তবে নামাইবে। ইহাতে সর পড়িতে দিবে না। যত ক্ষণ না ঠাণ্ডা হয় চামচে করিয়া নাড়িবে।

এবারে একটি গভীর ছাঁচ আন। ইহাতে আড়াই ছটাক চিনি ও এক ছটাক জল চড়াইয়া দাও। মিনিট সাত আটের ভিতরে ইহা হলদে রংএর গাঢ় রস হইয়া আসিলে; ছাঁচটা ক্রমাগত ঘুরাইয়া ঐ রসটা ভিতরের চারিধারে লাগাইয়া যাও। এই প্রকারে ছাঁচের চারিধারে রস লাগিয়া গেলে ঐ ঠাণ্ডা কাষ্টার্ড ইহার ভিতরে ঢালিয়া দাও। এবারে প্রায় মিনিট পনের ইহা গরম জলের ভাপে রাখিয়া দাও। তারপরে একটি প্লেটের উপরে ছাঁচটা উল্টাইয়া দিবে। ঠিক মিশ্রির ছাঁচ হইবে।

১৪৪৮। ফেরিনা।

—:০:—

উপকরণ।—ময়দা আধ ছটাক, ডিম একটা, দুধ তিন ছটাক, নেবুর এসেন্স পাঁচ ফোঁটা, মাখন প্রায় এক ছটাক।

প্রণালী।—প্রথমে ডিমটা ফেটাও। ক্রমে ইহাতে দুধ মিশাও। শেষে ময়দা মিশাইবে। যেন ডেলা না থাকে। ইহার পরে নেবুর এসেন্স মিলাইবে। এখন ছয়টী টিনের ছাঁচ আনিয়া প্রত্যেক ছাঁচে মাখন মাখাও। প্রত্যেক ছাঁচের অর্দ্ধেকটা করিয়া গোলা ঢাল। বেক কর। প্রায় পঁচিশ মিনিট লাগিবে। তারপরে

প্রত্যেকটা প্লেটে ঢালিয়া ফেলিবে। উপরে মিশ্রি ছড়াইয়া দিবে।

১৪৪৯। পাঁনি পেরাউ।

—o:—

উপকরণ।—গোল পাঁউরুটী একটি, দুধ এক পোয়া, চিনি এক ছটাক, দানাদার চিনি এক ছটাক, ভেনিলা এসেন্স আধ চা চামচ, নুন এক চিমটী, ডিম একটী, মাখন আধ পোয়া।

প্রণালী।—রুটীর ছিলকা ছাড়াইয়া গোল করিয়া ছয় শ্লাইস রুটী কাটিয়া রাখ। প্রায় সিকি ইঞ্চি করিয়া পুরু হইবে।

একটি হাঁড়িতে দুধ চড়াইয়া তাহাতে এক ছটাক চিনি, ভেনিলা এসেন্স দাও। একটু নুনও দিবে। দুধটা মিনিট পাঁচ গরম হইলে পর নামাইয়া রুটী গুলির উপরে ঢালিয়া দাও। সব রুটী গুলির উপরেই যেন দুধটা দেওয়া হয়।

এবারে একটি ডিম ফেটাও। সব রুটী গুলির উপরে এই ডিম মাখাও। এখন মাখন চড়াইয়া রুটীগুলি বেশ লাল করিয়া ভাজ। আরপরে প্লেটে সাজাইয়া তাহার উপরে মিশ্রি ছড়াইয়া দিবে।

১৪৫০। রুটীর পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—রুটীর গুঁড়া দেড় পোয়া, দুধ তিন পোয়া, চিনি প্রায় তিন ছটাক, ডিম চারিটা, মাখন এক ছটাক, নেবু একটি, জাঁতায় ভাঙ্গা শাদা চিনি প্রায় এক পোয়া, র‍্যাস্পবেরি জ্যাম আধ টিন।

প্রণালী।—দুধ গরম করিয়া লও। ইহাতে রুটীর গুঁড়া ভিজাইয়া দাও। ডিম ভাঙ্গিয়া কুসুম ও শফেদি আলাদা করিয়া রাখ। তারপরে কুসুম গুলি ও তিন ছটাক চিনি ভাল করিয়া ফেটাও। ক্রমে ইহাতে আধ ছটাক মাখন ফেটাও। এখন দুধে ভিজান রুটীর গুঁড়া ইহার সহিত ভাল করিয়া মিশাও। পুডিং-ডিশে আধ ছটাক মাখন মাখিয়া গোলা ঢালিয়া বেক কর। প্রায় পঁচিশ মিনিট লাগিবে।

এখন শফেদি ফেটাইয়া ফেনা কর। নেবুর রস ও চিনি ফেটাও। এই ফেনার সহিত মিশাও।

এবারে পুডিংটা একটি পাত্রে ঢালিয়া ফেল। ইহার উপরে জ্যাম মাখাইয়া দাও। জ্যামের উপরে শফেদির ফেনা দাও। উপরটাতে অল্প বেক কর।

ইহার সহিত রাবড়ি বা ভেনিলা ক্রিম দিবে।

১৪৫১। কেবিনেট পুডিং।

——:o:——

উপকরণ।—মাখন এক ছটাক, নানা প্রকার ফলের মোরব্বা এক পোয়া, স্পঞ্জ কেক ছয় খানা, রেটেফিয়া কেক ছয় খানা, মাকরুণ ছয় খানা, বাদাম এক ছটাক, কিসমিস এক ছটাক, এপ্রিকোট জ্যাম আধ টিন, ভেনিলা এসেন্স এক চা চামচ, ব্র্যাণ্ডি আধ পোয়া।

প্রণালী।—সাজাইবার জন্য কতক গুলি মোরব্বা আস্ত রাখিবে; কতক গুলি নানা প্রকার ফুল কাটিয়া কাটিবে।

স্পঞ্জ কেক ও রেটেফিয়া কেক গুলি শ্লাইস কাট।

বাদামের খোসা ছাড়াইয়া লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

একটি পুডিংএর ছাঁচ আন। তাহাতে ভাল করিয়া মাখন মাখাও। তারপরে মোরব্বা গুলি ভাল করিয়া সাজাও কারণ এইটাই শেষে উপর দিক হইবে। এই বারে স্পঞ্জ কেক এক শ্লাইস ও রেটেফিয়া কেক এক শ্লাইস, যতক্ষণ কেক থাকে এই প্রকারে সাজাইবে। তাহার উপরে মেকরুণ রাখিবে ইহার উপরে বাদাম কিসমিস ছড়াইয়া দাও। তারপরে জ্যাম দিবে।

এবারে ডিম ও চিনি ফেটাইয়া দুধ মিশাও। শেষে ভেনিলা দিয়া তার পরে কাষ্টার্ড প্রস্তুত করিবে। অর্দ্ধেক ব্র্যাণ্ডি ইহার সহিত মিশাও। ভাল করিয়া ঠাণ্ডা কর। ছাঁচের পুডিংএর উপরে এমনি করিয়া ঢালিবে যে প্রত্যেক জায়গা যেন কাষ্টার্ডে

ভিজিয়া যায়। তারপরে প্রায় এক ঘণ্টা ভাপে সিদ্ধ হইবে।

তারপরে একটি প্লেটের উপরে ছাঁচটা উল্টাইয়া ঢালিয়া ফেলিবে।

ইহার সহিত আলাদা কাষ্টার্ড দিতে পার।

এই পুডিং বড় বড় ভোজে দেওয়া যায়।

১৪৫২। ফ্রেঞ্চ গোলারুটী।

উপকরণ।—ময়দা দেড় পোয়া, ডিম দুটী, দুধ আধ সের, নুন তিন আনি ভর, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—দুটী ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। প্রথমে ইহাতে আধ পোয়া দুধ মিশাও। ক্রমে ময়দা গোল। ময়দা যেন ডেলা বাঁধিয়া না থাকে। ক্রমে ক্রমে একটু একটু করিয়া ইহাতে বাকী সমস্ত দুধটা মিশাও। একটু নুন মিশাও। গোলাটা বেশ প্যাতলা হইবে।

এবারে ফ্রাইপ্যানে এক কাঁচ্চা আন্দাজ ঘি দিয়া ডিমের খোলা করিয়া গোলা তুলিয়া ইহাতে ছাড়। এক দিকে হইয়া আসিলে আর এক দিক উল্টাইয়া দিবে। এই প্রকারে প্রত্যেক বার ফ্রাইপ্যানে গোলা দিবার আগে এক এক চামচ ঘি দিতে হইবে।

১৪৫৩। সুইস কেক।

—o:—

উপকরণ।—জাঁতায় ভাঙ্গা চিনি আধ পোয়া, মাখন আধ পোয়া, ডিম তিনটা, খাসা ময়দা আড়াই ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, জায়ফল আধ খানা, বাদাম কুড়ি পঁচিশটী, কমলা নেবুর কুচান খোসা এক চা চামচ।

প্রণালী।—একটি পাথরে মাখনটা রাখিয়া হাতে একটু জল লইয়া ফেটাইয়া লও। জলের সহিত মাখন মিশিয়া ভিজা চুণের মত হইলে আর ফেটাইতে হইবে না। দুই মিনিট ফেটাইলেই যথেষ্ট। ইহার সহিত জায়ফলের গুঁড়া আর চিনি মিশাও। যে পর্য্যন্ত না চিনি মাখনের সহিত ভাল করিয়া মিশিয়া যায় কাঁটায় করিয়া মাখন ফেটাইতে হইবে। এই বারে ডিম তিনটী ভাঙ্গিয়া একটি গাঢ় পাত্রে ঢালিয়া রাখ। মিনিট পাঁচ ডিম ঘুরানি দিয়া ফেটাইবে। তার পরে এই ডিমের অর্দ্ধেকটা মাখনের উপরে ঢালিয়া সাত আট মিনিট ফেটাও। এই ডিম মাখনের সহিত বেশ মিশিয়া গেলে আবার বাকী অর্দ্ধেক ডিম-গোলা ইহাতে ঢালিয়া ফেটাইতে থাক। তার পরে ইহাতে আস্তে আস্তে ময়দা মিশাও। ক্রমে কিসমিস ও বাদাম কুচি মিশাও।

এই বারে যে যে ছাঁচে ঢালিবে সেই ছাঁচগুলির অনুসারে বালির কাগজ কাটিয়া তাহাতে ঘি বা তেল মাখিয়া লও। কাগজ টিনের ছাঁচের ভিতরে রাখিয়া তাহাতে গোলা ঢালিয়া দাও। উপরে নীচে আগুণ দিয়া মিনিট পনের বেক কর।

১৪৫৪। ক্রিসমাস কেক।

—:০:—

উপকরণ।—সুজি এক পোয়া, ময়দা তিন পোয়া, চিনি এক সের, ছাড়ান বাদাম আধ সের, কিসমিস এক পোয়া, কারেণ্ট এক পোয়া, মোরব্বা পাঁচ পোয়া, ডিম চল্লিশটা, জায়ফল দুটি, দারচিনি চারি গিরা, নেবুর এসেন্স তিন ফোঁটা, মাখন দেড় সের।

প্রণালী।—কেক প্রস্তুত করিবার পনের দিন আগে হইতে মোরব্বা, বাদাম, কিসমিস ও কারেণ্ট কুচাইয়া শুকাইতে দিতে হইবে। একটুও যেন জলের ছিফির বা ছিটা না থাকে। জল থাকিলে কেক বসিয়া যাইবে। সমস্ত জিনিশ শুকন থাকিলে কেক ও খুব ফাঁপিয়া উঠিবে।

প্রথমে মাখন ফেটাইয়া তার পরে ইহার সহিত ফেটাও। এই বারে চিনি মিশাইয়া ফেটাও। ক্রমে ময়দা ও সুজি মিলাইয়া তার পরে সব মশলা মিলাইবে। সব শেষে নেবুর এসেন্স মিলাও। ছাঁচের ভিতরে তেলা কাগজ দিয়া দাও।

এবারে তিনটী ছাঁচ আন। প্রত্যেক ছাঁচে এক সের ওজনের খামির ভর। ছাঁচের মুখ প্রায় কম বেশী এক ইঞ্চি করিয়া খালি রাখিতে হইবে। তাহা হইলে কেকটা ফুলিয়া উঠিবার সময় আর বাহিরে পড়িয়া যাইবে না।

ডিমের শফেদি গুলি রাখিয়া দিবে। ইচ্ছামত ইহার উপরে আইসিং (চিনির ঠোঙা) করিতে পার।

এই সমুদয় খামির একটা বড় ছাঁচে দিয়াও করিতে পার।

১৪৫৫। পাউণ্ড কেক।

——:০:——

উপকরণ।—সুজি এক পোয়া, চিনি তিন ছটাক, বাদাম আধ পোয়া, ঘি তিন ছটাক, কারেণ্ট এক ছটাক, কুমড়ার মেঠাই আড়াই ছটাক, ডিম পাঁচটা।

প্রণালী।—বাদাম গুলি ভাঙ্গিয়া ভিজাইতে দাও। ভিজিলে পর খোসা উঠাইয়া মিহি শ্লাইস কাটিতে হইবে। কুমড়ার মেঠাই আধ ইঞ্চি চওড়া এবং আধ ইঞ্চি লম্বা করিয়া কাট।

একটি গাঢ় পাত্রে প্রথমে চিনি আর সুজি মিশাও। তার পরে প্রায় পঁচিশ মিনিট ধরিয়া ঘিয়ের সহিত এই চিনি ও সুজি মিলাও।

এবারে ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও কুসুম আলাদা কর। আগে শফেদি ফেটাইয়া ইহার সমুদয় ফেনা ঐ ঘিয়ে মাখা সুজিতে ঢালিয়া দাও। তার পরে ডিমের হলদে দু তিন মিনিট ফেটাইয়া উহার সহিত মিলাও। তার পরে বাদাম, কারেণ্ট ও কুমড়ার মেঠাই ইহাতে দিয়া ছাঁচে ঢালিয়া বেক কর।

১৪৫৬। ছানার পনির।

——:০:——

উপকরণ।—খাঁটী দুধ এক সের, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—খাঁটি দুধ চড়াইয়া নুন দাও। তার পরে ছানার জল দিয়া ছানা কর। কাপড়ে নিংড়াইয়া ছানার জল কতকটা বাহির করিয়া ফেল।

এবারে গোল টিনের ছাঁচ আন। ছাঁচের নীচে চারি পাঁচটা ছাঁদা থাকিবে, ছানার জল বাহির হইয়া যাইবার জন্য। এখন ছানা এই ছাঁচে ভর। ঢাকনা বন্ধ করিয়া দিয়া ভারী জিনিশ দিয়া চাপিতে হইবে। তাহা হইলে দুই ধারে চেপটা হইয়া যাইবে; আর যত জল ঝরিয়া যাইবে। বেশ গোল গোল ছানার পনির হইবে। ইহাকেই বাণ্ডেল চিজ বলে।

১৪৫৭। ছানার পনির।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

——:০:——

প্রণালী।—যতটা হোক ছানা আন। একটি খুব পুরু কাপড় গরম জলে ভিজাইয়া নিংড়াও। ঐ কাপড়ে ছানা আঁট করিয়া বাঁধ। এবং বার ঘণ্টা একটী উঁচু জায়গায় ঝুলাইয়া রাখ। তার পরে ছাঁচে ছানা ঢালিয়া ইহার উপরে অল্প নুন ছড়াইয়া দিবে। আবার দশ বার ঘণ্টা পরে ছানা উল্টাইয়া অপর পিঠে নুন ছড়াইয়া দিবে। এই প্রকার চারি পাঁচ দিন উল্টাইয়া পাল্টাইয়া দু পিঠে নুন দিতে হইবে। কিন্তু বরাবর ঐ ছাঁচের

উপরে ভার দিয়া চাপিয়া রাখিতে হইবে। পাঁচ ছয় দিন পরে তবে ইহা খাইতে দিতে পারিবে।

১৪৫৮। ওটমিল পুডিং।

—:o:—

উপকরণ।—ওটমিল বড় চামচের আড়াই চামচ, জল তিন পোয়া, চিনি দেড় ছটাক, নুন এক চুটকি, দুধ এক পোয়া, ভেনিলা এসেন্স এক চা চামচ।

প্রণালী।—প্রথমে পূর্ব্বরাত্রে ওটমিল একটি পেয়ালাতে এক পোয়া জলে ভিজাইয়া রাখিবে। পর দিন সকালে হাঁড়িতে জল চড়াইবে। জল যেই ফুটিতে থাকিবে এই ভিজান ওটমিলটা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। ক্রমাগত নাড়িতে থাক। প্রায় মিনিট দশ পনেরর ভিতরে বেশ থক্‌থকে হইয়া গেলে নামাইয়া ফেলিবে। তার পরে ইহাতে চিনি, দুধ ও ভেনিলা এসেন্স মিশাইবে। অল্প গরম থাকিতে খাইতে দিবে। ইহা খাইতে ক্ষীরের মত লাগে।

ইচ্ছামত ইহাতে নুন নাও দিতে পার। দুধের পরিবর্ত্তে দুধের সর বা ঘন দুধ দিয়া খাইলেও বেশ লাগে। তবে ছেলেদের বলকা দুধ দিয়া খাইতে দেওয়া উচিত।

১৪৫৯। ছানা ও রাবড়ির কেক।

——:০:——

উপকরণ।—রাবড়ি আধ পোয়া, ছানা আধ পোয়া, বাদাম আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, পাঁউরুটী তিন ছটাক, ডিম তিনটা, চিনি তিন ছটাক, ময়দা দেড় ছটাক, দুধ আধ পোয়া, দারচিনির গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—ছানা বেশ মিহি করিয়া মাখিয়া রাখ। বাদাম ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। কিসমিস আধ কিমা কর। রুটীর ছিলকা ছাড়াইয়া ভিতরের শাঁস আধ পোয়া দুধে ভিজাইয়া রাখ।

প্রথমে রাবড়ি ও ছানা ফেটাও। তার পরে ইহার সহিত রুটী মিশাও। কিছু ক্ষণ ফেটান হইলে বাদাম, কিসমিস ও ময়দা মিশাও।

ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর। এই কেকের জন্য কেবল লালি লইয়া চিনির সহিত ফেটাইবে। তার পরে ঘি ইহার সহিত ফেটাইয়া ক্রমে উপরোক্ত খামিরের সহিত মিশাও। শেষে দারচিনি গুঁড়া মিশাইয়া রাখ।

এবারে ছাঁচে তেলা কাগজ দিয়া তাহার উপরে এই খামির ঢালিয়া বেক কর।

———

১৪৬০। পাঁফাতিয়া।

——:o:——

উপকরণ।—একটি বাসি পাঁউরুটী (চারপয়সার), দুধ একছটাক, ডিম একটি, জল এক ছটাক, নুন প্রায় দুয়ানি ভর, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—পাঁউরুটী খুব পাতলা শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট। তার পরে প্রতি শ্লাইসের ছিলকা (অর্থাৎ পাঁউরুটীর ধারে ধারে যে লাল খোসা থাকে) কাটিয়া ফেল। কাটা পাঁউরুটী গুলিকে বরফির আকারে কাট। খান দশ বার এই প্রকারে কাট।

একটি পাত্রে ডিম ঢালিয়া ফেটাও; তাহার সহিত দুধ ও জল এবং নুন টুকু মিশাইয়া আবার ফেটাও। রুটীগুলি ইহাতে ভিজাইয়া লও। তার পরে ভাজিবার পাত্রে (কড়ায় বা ফ্রাইপ্যানে) ঘি চড়াও। দু তিন মিনিট পরে ঘিয়ের ধোঁয়া উঠিলে রুটী গুলি ছাড়িয়া বেশ লাল করিয়া ভাজ।

১৪৬১। ছানার মজা।

——:o:——

উপকরণ।—ছানা তিন ছটাক, ডেলাক্ষীর এক ছটাক, চিনি দেড় ছটাক, ঘি দেড় ছটাক, বাদাম দশটা, পেস্তা পনরটা, গোলাপ জল এক মাঝারি চামচ বা চা চামচের দুই চামচ, মালাইসর এক পোয়া

প্রণালী।—একটি কড়াতে ঘি চড়াও। ঘি গরম হইলেই তাহাতে ডেলাক্ষীর হাতে আধ-গুঁড়া করিয়া ছাড়িয়া ভাজ। একটু লাল্‌চে রং হইতেছে দেখিলেই ক্ষীর নামাইয়া আলাদা পাত্রে উঠাইয়া রাখিবে। তার পরে ছানাটুকু চটকাইয়া ঘিয়ে ছাড়। ছানা নাড়া চাড়া কর; আর ক্রমে ক্রমে চিনি দাও। খুন্তি বা চামচ দিয়া মিশাইতে থাক। সব চিনিটা দেওয়া হইয়া গেলে যখন দেখিবে, ছানার রং ঈষৎ বাদামী হইয়া আসিতেছে, চিনিও মিশিয়া আসিয়াছে, এবং ঘি বুড় বুড় করিয়া ফুটিতেছে; তখন ভাজা ডেলা-ক্ষীর ছাড়িয়া খুন্তি দিয়া মিশাইয়া ফেলিবে। ডেলাক্ষীর ছাড়িবার দুতিন মিনিট পরে কড়া নামাইতে হইবে। সর্ব্বশুদ্ধ মিনিট পনের সময় লাগিবে। পরে বাদাম ও পেস্তা কুচি, গোলাপজল মিশাইয়া দাও।

এখন একটি পাত্রে প্রথমে অর্দ্ধেক মালাইসর বিছাইয়া দাও, তাহাতে উপরোক্ত ছানার প্রস্তুত সামগ্রীটী ঢালিয়া দাও এবং আবার উপরে মালাই দিয়া ঢাকিয়া দাও। তারপরে ইচ্ছামত বাদাম ও পেস্তাকুচি দিয়া সাজাইতে পার।

ভোজনবিধি।—ইংরাজী খাবারে পুডিংয়ের বদলেও চলিতে পারে।

——:o:——

পঞ্চত্রিংশ অধ্যায়।

আইসক্রিম ও জেলী।

প্রয়োজনীয় কথা।

—:o:—

আইসক্রিম নামেই বুঝা যায় আইসক্রিম জিনিষটা কি। ইংরাজীতে আইস অর্থে বরফ ও ক্রিম অর্থে ক্ষীর। ক্ষীর বা দুগ্ধ বা রাবড়ি প্রভৃতি দুগ্ধ জাতীয় পদার্থকে বরফের দ্বারা জমাইলেই "আইসক্রিম" হইল। ইংরাজী খানার সচরাচর সর্বশেষে আইসক্রিম দেওয়া হয়। গরমের সময় বিশেষ কোন কাজে কর্ম্মে মজলিশে লোকজনদের আইসক্রিম দিয়া আপ্যায়িত করিলে সকলে বড়ই পরিতৃপ্ত হইয়া যায়। দুগ্ধ বা দুগ্ধ জাতীয় পদার্থই আইসক্রিমের প্রধান উপকরণ। তার পরে তাহাকে সুরভিত করিবার জন্য নানাবিধ ফলের রস বা ফলের এসেন্স ব্যবহৃত হয়। অনেক সময়ে যে ফলের গন্ধে আইসক্রিমকে সুগন্ধিত করা হয় উহার অনুযায়ী রংএর দ্বারায় ও রঞ্জিত করা হইয়া থাকে। যেমন কমলা নেবুর গন্ধে সুগন্ধিত আইসক্রিমকে কমলা নেবুর রংএ, অথবা গোলাপ গন্ধে গন্ধিত আইসক্রিমকে গোলাপী রংএ রঞ্জিত করিলে তবে বর্ণের ও গন্ধের মিলন বজায় থাকে।

ইহাতে বর্ণে গন্ধে ও আস্বাদে আইসক্রিম প্রাণে এক অপূর্ব্ব পরিতৃপ্তি আনয়ন করে। সে রসাস্বাদ চায়ে কিম্বা কোপ্তা কারী প্রভৃতি স্থূল গুরুপাকআহারে পাওয়া যায় না।

আইসক্রিম আমাদের দেশজ খাদ্য সামগ্রী নহে। ইহা বরফ-মণ্ডিত শীত দেশ (য়ুরোপ) হইতে আমাদের দেশে প্রবর্ত্তিত হইয়াছে। আমাদের দেশে কুল্পি বরফটা সর্ব্বসাধারণের মধ্যে খুব চলিয়া গিয়াছে। উহা আইসক্রিমেরই অনুকরণ।

উদ্যানে সুগন্ধি ফুলের শোভা যেমন আহারে আইক্রিমের শোভা তেমনি। শিশির তুল্য স্বচ্ছ কাচপাত্রে গোলাপী বাদামী প্রভৃতি নানা রংএর আইসক্রিমের বাহার দেখিলে সহসা প্রভাতের শিশির সিক্ত নানা বর্ণের ফুল বলিয়া ভ্রম হয়।

আইসক্রিম যেমন দুগ্ধজাতীয় পদার্থ হইতে প্রস্তুত হয়; জেলী সেরূপ নহে। জেলীতে মাংস প্রভৃতির খাঁটি রসটুকু চাই। মাংসের সুপ হইতে ঘি বা চর্ব্বি জাতীয় চিকণাই সম্পূর্ণ দূর করিলে যে খাঁটি স্বচ্ছ মাংস রস থাকিবে, তাহাই মাংসের জেলীতে কাজে লাগে। এই স্বচ্ছ মাংস-রসটাকে বরফের সাহায্যে জমাই-লেই জেলী হইল। কিন্তু এই মাংস রস বরফের সাহায্যে জমিতে কিছু দেরী হয় বলিয়া আজকাল জেলেটিন প্রভৃতি নানাবিধ কৃত্রিম দ্রব্য ব্যবহৃত হয়। মাংস-রসের সঙ্গে জেলেটিন প্রভৃতি মিশাইয়া দিলে খুব শীঘ্র ঘন থলথলে হইয়া জমিয়া যায়। জেলীর মাংস রসটা পানতোয়ার রসের মত স্বচ্ছ ও চট্‌ চটে হওয়া চাই।

পাঁটা বা ভেঁড়ার পায়ের ক্ষুর হইতে যে সুপ প্রস্তুত হয় তাহাতে খুব চট্‌চটে লাসা থাকে সেইজন্য জেলীতে পায়ের খুরটা

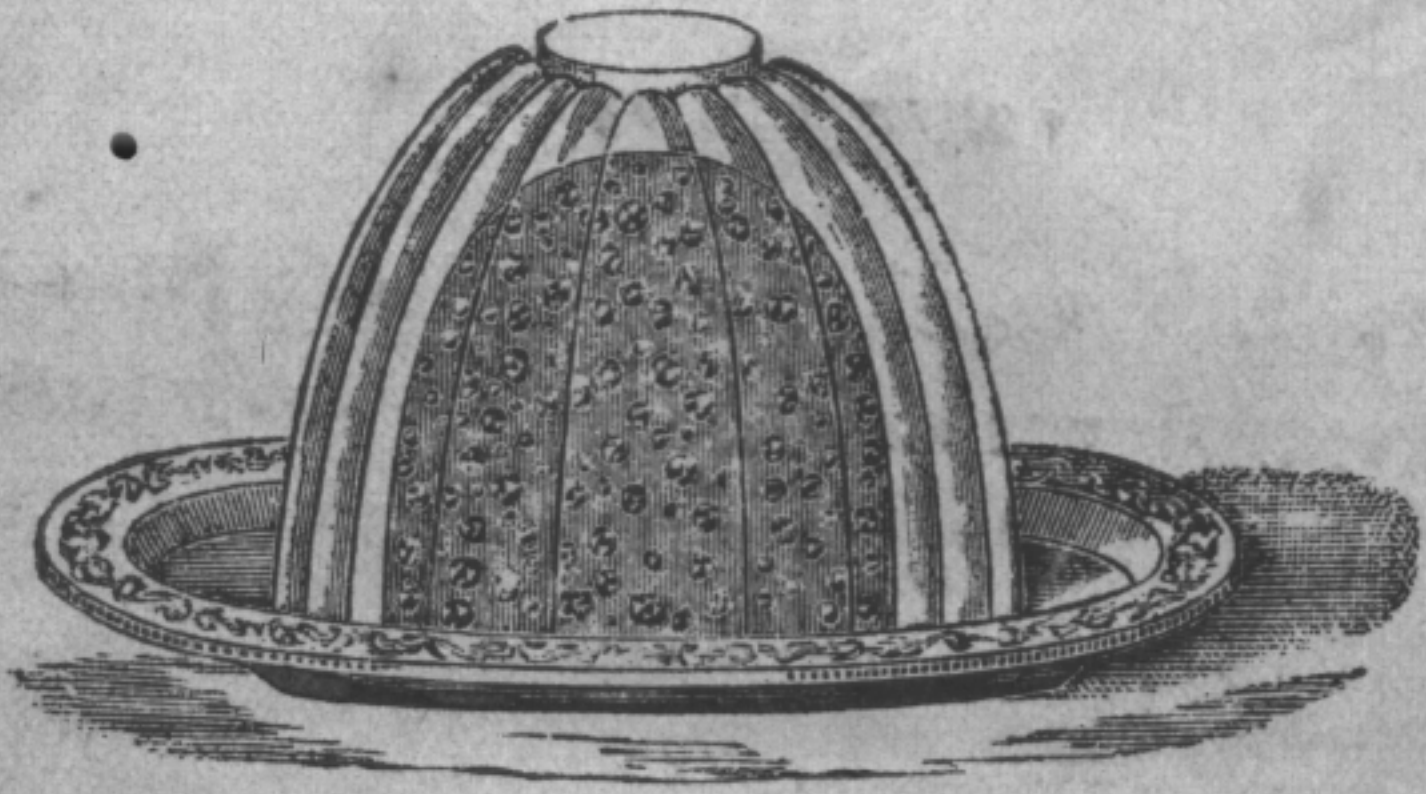
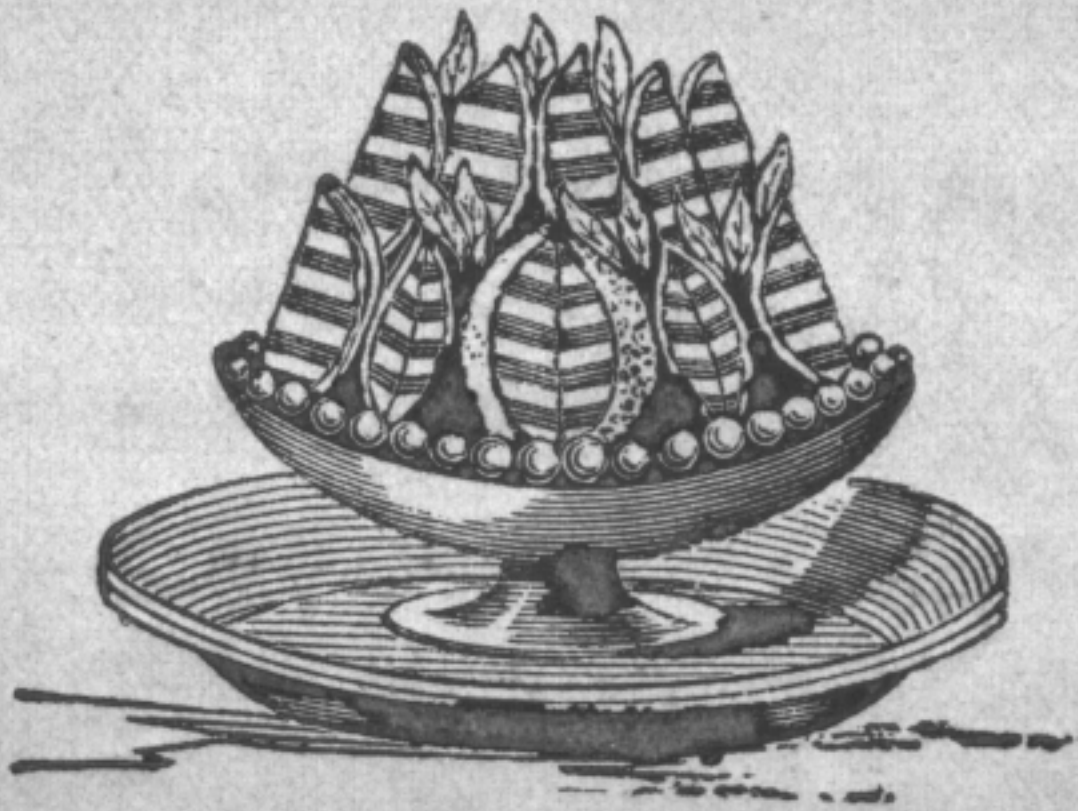
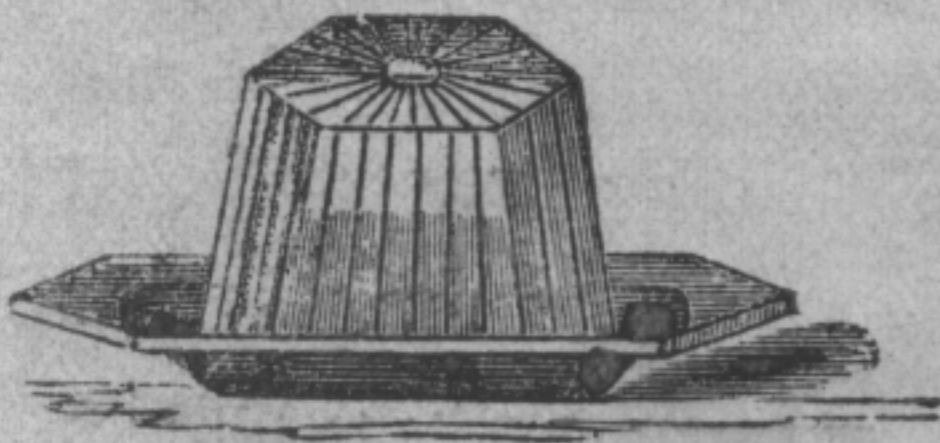
খুব কাজে লাগে। মাংসের জেলীও কমলানেবু প্রভৃতি ফলের রসে সুগন্ধিত ও চিনি এবং অম্লরস প্রভৃতি দ্বারা সুমিষ্ট বা অম্ল-মধুর করিয়া লইলে ভাল লাগে। অনেকে নোন্তা জেলী পছন্দ করেন।

যেমন মাংসের জেলী সেই রূপ পেয়ারা, আম, আনারস প্রভৃতি শুদ্ধ ফলের রসেরও জেলী প্রস্তুত হয়। কিন্তু ফলের রসের জেলী অধিকাংশ অম্ল এসিড ও অগ্নির সাহায্যে প্রস্তুত হয়। এই সকল ফলের জেলী প্রকৃত পক্ষে মোরব্বা শ্রেণীর মধ্যে গণ্য।

মাংসের জেলী যে একেবারে দুগ্ধের সম্পর্ক বিরহিত তাহা নয়। সচরাচর জেলী, ব্লামঁজএর বাদাম বাঁটা প্রভৃতি দ্বারা সুগন্ধিত দুগ্ধকে আইসিংগ্লাস প্রভৃতি দ্বারা জমাইতে হয়। এই রূপে জমান দুগ্ধ মাংসের জেলীর সঙ্গে খাইতে দিলে আস্বাদের তার হয়। বিশেষতঃ কমলা নেবুর গন্ধে সুগন্ধিত অম্লমধুর মাংসের জেলীর সঙ্গে উহা অতি উপাদেয় লাগে।

১৪৬২। রাস্পবেরি আইস ক্রিম।

—:০:—

উপকরণ।—রাবড়ি বা ঘন দুধ দেড় পোয়া, বল্‌কা দুধ তিন ছটাক, রাস্পবেরি জ্যাম এক পোয়া, চিনি এক ছটাক, নেবু দুটী, কোচিনীলের রং একটু।

জেলি (ছাঁচ হইতে ঢালা)।

কমলানেবুর জেলি (ডিশে সাজান)।

পুডিং (ছাঁচ হইতে ঢালা)।

আইসক্রীমের যন্ত্র।

প্রণালী।—প্রথমে নেবুর রস ও চিনি মিশাইয়া তারপরে জ্যাম মিশাও। তারপরে ঘন দুধ মিশাও। শেষে বল্কা দুধ ও রং মিশাও। একটি পাতলা কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল। একটি এক কোয়ার্টার ছাঁচে ঢালিয়া জমাইতে হইবে।

১৪৬৩। ষ্ট্রবেরি আইস ক্রিম।

——:o:——

প্রণালী।—ষ্ট্রবেরি আইস ক্রিম ও ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে করিতে হইবে।

১৪৬৪। এপ্রিকট আইস ক্রিম।

——:o:——

উপকরণ।—ঘন দুধ দেড় পোয়া, এপ্রিকট জ্যাম এক পোয়া, নেবু একটী, ছাড়ান বাদাম আধ ছটাক, শেরি আধ পোয়া, (না দিলেও হয়)।

প্রণালী।—বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা উঠাইয়া মিহি করিয়া পিষিয়া ফেল। এবারে ঘন দুধের সহিত জ্যাম, নেবুর রস, শেরি ও বাদাম বাঁটা সব ভাল করিয়া মিশাও। ছাঁকিয়া ছাঁচে ঢালিয়া আইস ক্রিম কর।

১৪৬৫। পাতিনেবুর আইসক্রিম।

—:o:—

উপকরণ।—নেবু দুটী, চিনি এক পোয়া, রাবড়ি দেড় পোয়া।

প্রণালী।—নেবু কাটিয়া তাহার বুকো এবং বিচি ফেলিয়া দাও। একটি বাসনে চিনি রাখিয়া নেবুর রস দাও। চামচ দিয়া নাড়িয়া চিনি গলাইয়া ফেল। এবারে ইহাতে রাবড়ি মিশাইয়া ছাঁকিয়া ফেল। তার পরে ছাঁচে দিবে।

১৪৬৬। পেস্তা বাদামের আইসক্রিম।

—:o:—

উপকরণ।—বাদাম আধ পোয়া, পেস্তা আধ পোয়া, রাবড়ি দেড় পোয়া, দুধ আধ পোয়া, নেবু একটি, চিনি তিন ছটাক, জাফরান আট রতি, গোলাপ জল আধ ছটাক।

প্রণালী।—বাদাম ও পেস্তা ভিজাইয়া দিয়া খোসা উঠাও। অতি মিহি করিয়া পিষিয়া ফেল। ইহার সহিত চিনি ও নেবুর রস মিশাও। তার পরে রাবড়ি ও দুধ মিলাইয়া ছাঁক।

১৪৬৭। করণফ্লাওয়ার ব্লামঁজ।

——:o:——

উপকরণ।—করণফ্লাওয়ার বড় তিন চামচ, দুধ আধ সের, নেবুর এসেন্স সাত আট ফোঁটা, চিনি প্রায় আধ পোয়া।

প্রণালী।—প্রায় তিন ছটাক দুধে করণফ্লাওয়ার বেশ মোলায়েম করিয়া গোল। এখন বাকী দুধটা চড়াইয়া দাও। মিনিট পাঁচ সাত ফুটিলে পর করণফ্লাওয়ার এক হাতে ঢাল, আর এক হাতে নাড়িতে থাক; তার পরে সবটা ঢালা হইয়া গেলে চিনি দাও। নেবুর এসেন্স দাও। এই বারে ছয় সাত মিনিট নাড়িয়া ছাঁচে ঢালিয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। ঠাণ্ডা হইলে পর দেখিবে বেশ জমিয়া গিয়াছে। তাহার পরে ছাঁচ একটি প্লেটের উপরে উলটাইয়া দিলেই হইবে।

ইহার সহিত কাষ্টার্ড দিয়া সাজাইয়া দিতেও পার।

——

১৪৬৮। আমের ফুল।

——:o:——

উপকরণ।—দুধ একসের, চিনি আধপোয়া, কাঁচা আম তিনটে (ওজন তিন ছটাক), বরফ আধ পোয়া।

প্রণালী।—একটি কড়ায় একসের দুধ চড়াইয়া দাও, প্রায় মিনিট পনের কুড়ি জ্বাল দেওয়া হইলে দেড় ছটাক চিনি ঢালিয়া দাও।

তারপরে আরো দশ পনের মিনিট আওটান হইলে দুধ নামাইয়া একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। দুধটা ঠাণ্ডা হউক, এই দুধে সর পড়িতে দিবে না। সর যাহাতে না পড়ে তজ্জন্য ঘন ঘন নাড়িতে হইবে। যতক্ষণ না দুধ ঠাণ্ডা হইয়া যায় একটি পাত্রে জল রাখিয়া তাহার উপরে দুধের বাটী বসাইয়া দিলে শীঘ্র ঠাণ্ডা হইয়া যাইবে। আমগুলি খোলা সমেত জলে সিদ্ধ করিতে দাও, মিনিট কুড়ির ভিতরে সিদ্ধ হইয়া যাইবে। এবারে সিদ্ধ আমের রস একটী কাপড়ে ছাঁকিয়া রাখ এবং উহাতে আধ ছটাক চিনি মিশাও। দুধ একেবারে ঠাণ্ডা হইয়া যাইলে একটা কাঠের হাতা বা চামচ দিয়া নাড়িয়া লও। তারপরে দুধে আমরসটা এক হাতে ঢাল আর অপর হাতে চামচ ধরিয়া আমের রসে দুধ মিলাইতে থাক; প্রায় সাত আট মিনিট চামচ করিয়া নাড়িলেই হইয়া যাইবে দেখিবে দুধ ক্রমেই গাঢ় হইয়া আসিয়াছে। যখন চামচে করিয়া নাড়িতে থাকিবে বরাবর এক দিকে হাত চালাইয়া নাড়িবে, অর্থাৎ যে দিকে নাড়িতেছ বরাবর সেই দিকেই নাড়িবে তাহার উল্টাদিকে নাড়িবে না।

কখনো আমরস বা দুধ গরম থাকে না যেন, তাহা হইলে দুধ দই হইয়া যাইবে।

গ্রীষ্মকালে ইহা বরফ দিয়া খাইতে বড়ই তৃপ্তি জনক। বরফ কুঁচা ইহার উপরে দিয়া খাইবে। আইস ক্রীম বা সরবতের পরিবর্ত্তে ম্যাঙ্গোফুল বা আমের ফল খাইতে পার।

১৪৬১। আতার কুল্পি।

——:o:——

উপকরণ।—আতা সাতটা, রাবড়ি এক পোয়া, চিনি এক পোয়া, গোলাপ জল এক ছটাক।

বরফ জমাইবার উপকরণ।—কুল্পির টিন ছয়টা, ময়দা আধ পোয়া, একটি মাটীর তোলো হাঁড়ি, খাড়ি নুন একসের, বরফ চারিসের।

প্রণালী।—একটি চামচে করিয়া আতার সমস্ত শাঁস গুলি বাহির কর। তার পরে ইহা হইতে বিচি বাহির করিয়া ফেল। এখন বেশ করিয়া চটকাইয়া ফেল। ইহাতে রাবড়ি ও চিনি মিশাও। তার পরে গোলাপ জল মিশাও। এবারে ময়দাতে অল্প জল দিয়া বেশ আটা আটা করিয়া গোল। এখন এক একটা টিনের ভিতরে খামির রাখ। তার পরে ঢাকনা দিয়া তাহার উপরে ময়দার আঠা দিয়া বন্ধ করিয়া দিবে।

একটি মাটীর তোলো হাঁড়ির ভিতরে এক সের আন্দাজ বরফ দিয়া তাহার উপরে খানিকটা নুন ছড়াইয়া মাজখানে সেই টিনের কুল্পি গুলি বসাইয়া দাও। একটা চট বিছাইয়া তাহার মাঝে একটি বিঁড়ার উপরে হাঁড়ি বসাইয়া দাও। এবারে হাঁড়িটা হাত দিয়া ঘুরাইতে থাক। তার পরে নুন ও বরফ ভরিয়া দাও। হাঁড়ির মুখে একটা কম্বল ভাঁজ করিয়া ঢাকা দিয়া নাড়িতে

হইবে। যত হাঁড়ি ঘুরাইবে তত শীঘ্র কুল্পি জমিয়া যাইবে। এক কোয়ার্টারের মধ্যে দেখিবে কুল্পি জমিয়া গিয়াছে।

১৪৭০। রাবড়ির কুল্পি।

——:০:——

উপকরণ।—রাবড়ি একসের, গোলাপ জল এক ছটাক, ঠাণ্ডা জল এক ছটাক, চিনি আধ পোয়া।

প্রণালী।—এক সের রাবড়ি, এক ছটাক গোলাপ জল, এক ছটাক ঠাণ্ডা জল, ও চিনি একত্রে মিশাও। তার পরে ইহা একে একে সমুদয় টিন গুলির মধ্যে পোর। আতার কুল্পির ন্যায় প্রস্তুত কর।

১৪৭১। নারিকেল কুল্পি।

——:০:——

উপকরণ।—নারিকেল আধখানা, আধ পোয়া চিনি, দুধ এক পোয়া, জল আধ পোয়া, গোলাপ জল এক ছটাক।

প্রণালী।—নারিকেল কুরিয়া জলে গোল। প্রায় এক ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। তার পরে কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ইহার সমস্ত দুধটা বাহির করিয়া ফেল। এখন ইহাতে চিনি ও গোরুর দুধ

মিশাও। তার পরে গোলাপ জল মিশাইবে। এবারে টিনে পোর। এই পরিমাণে করিলে তিনটী কুল্পির টিন ভরিবে মাত্র। এখন কুল্পি জমাও।

১৪৭২। নেবুর কুল্পি।

—:o:—

উপকরণ।—পাতি বা কাগজী নেবু দুইটা, চিনি আড়াই পোয়া, জল প্রায় সাড়ে তিন পোয়া, কেওড়া বা গোলাপ জল এক ছটাক।

প্রণালী।—জলে চিনি গুলিয়া তাহাতে নেবুর রস মিশাইয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল। তার পরে ইহাতে কেওড়া বা গোলাপ জল মিশাও। এখন জমাও।

১৪৭৩। আনারসের কুল্পি।

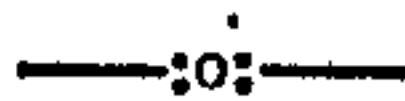
—:o:—

উপকরণ।—আনারস দুটী, জল আধ সের, চিনি এক পোয়া।

প্রণালী।—আনারস বানাইয়া তাহার সব রস বহির কর। তার পরে আবার জল দিয়া মাখিয়া মাখিয়া যতটা পার রস ছাঁকিয়া বাহির কর। চিনি মিশাও।

ইহা কুল্পি বা আইসক্রিমের ছাঁচে দিয়াও জমাইতে পার।

১৪৭৪। ভেনিলা আইসক্রিম।

—:o:—

উপকরণ।—ঘন দুধ আধ সের, চিনি আধ পোয়া, ভেনিলা এসেন্স এক চা চামচ।

প্রণালী।—দুধ চিনি মিশাইয়া তার পরে ইহাতে ভেনিলা এসেন্স মিশাও।

১৪৭৫। সমুদ্র ঘাসের ব্লমেঁজ।

—:o:—

উপকরণ।—সমুদ্র ঘাস বা চীনে ঘাস এক ছটাক, জল তিন পোয়া, দুধ এক সের, দারচিনি দু গিরা, বাদাম তিন কাঁচ্চা, চিনি এক পোয়া, গোলাপ জল আধ ছটাক।

প্রণালী।—বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া পিষিবে। সমুদ্র ঘাস লইয়া দু তিন বার ধোও। তার পরে তিন পোয়া জলে এক রাত ভিজাইয়া রাখ। পর দিন সকালে ইহা হাতে করিয়া খুব কচলাইয়া তার পরে সিদ্ধ করিতে দিবে। প্রায় কুড়ি মিনিট পরে ইহাতে দেড় পোয়া জল থাকিলে নামাইবে।

এবারে দুধ চড়াও। মিনিট দশ দুধ জ্বাল দেওয়া হইলে ইহাতে ঐ সিদ্ধ ঘাস ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে থাক। কিন্তু বরাবর এক ভাবে হাত ঘুরাইয়া নাড়িবে। তানা হইলে এলো মেলো

ভাবে যে দিকে ইচ্ছা হাত ঘুরাইয়া নাড়িলে দুধ ছিঁড়িয়া যায়। পাঁচ মিনিট নাড়িয়া দারচিনি ফেলিয়া দাও। দুধটা ফুটিলে প্রায় মিনিট দশ নাড়িবে। তারপরে বাদাম বাঁটা দিয়া আরো দশ মিনিট নাড়িয়া চিনি দিবে। আরো সাত আট মিনিট নাড়িয়া একটি পাতলা কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া জেলীর বাসনে রাখিবে। এই ছাঁকা দুধের উপরে এক কাঁচ্চাটাক গোলাপ জল ছড়াইয়া দাও। এখন ইহা আপনা হইতেই জমিয়া যাইবে। বরফের ভিতরে বসাইয়া রাখিলেই বেশ ঠাণ্ডা হইবে।

কাপড়ে ইহার যে ছিবড়া বাঁচিবে তাহা না ফেলিয়া দিয়া খাইলে ভাল লাগিবে।

১৪৭৬। কমলানেবুর কুল্পি।

—:o:—

উপকরণ।—কমলা নেবু আটটা, চিনি প্রায় এক পোয়া, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—একটি গাঢ় পাত্রের উপরে কাপড়ের ছাঁকনি রাখ। এই ছাঁকনির উপরে কমলা নেবুর কোয়াগুলি ছাড়াইয়া রাখ। তার পরে চটকাইয়া রস বাহির কর। ক্রমে ক্রমে জল দিয়া দিয়া ইহা হইতে যতটা রস বাহির করিতে পার করিবে। তার পরে চিনি মিশাও। শেষে গোলাপ জল মিশাইয়া জমাইতে দিবে।

১৪৭৭। কাঁচা আমের কুল্পি।

—o:—

উপকরণ।—বড় কাঁচা আম পাঁচটা, চিনি প্রায় আধ সের, জল দুসের, গোলাপ জল বা কেওড়া এক ছটাক।

প্রণালী।—কাঁচা আম পোড়াইয়া বা সিদ্ধ করিয়া লইবে। কিন্তু পোড়া আমের সুগন্ধ আর সিদ্ধ আমের সুগন্ধ আলাদা।

এক খানি কাপড়ের ছাঁকনির উপরে আম চটকাইবে; আর জল ঢালিয়া ঢালিয়া গুলিতে থাকিবে। সমস্ত আমেরকথ বাহির হইয়া গেলে চিনি মিশাইবে। তার পরে গোলাপ জল দিয়া জমাইবে।

১৪৭৮। নেবুর জেলী।

—:o:—

উপকরণ।—আইসিন গ্লাস আধ ছটাক, জল তিন ছটাক, গরম জল দেড় পোয়া, পাতি বা কাগজি নেবু দুইটী, ডিম পাঁচটী, চিনি এক ছটাক।

প্রণালী।—তিন ছটাক জলে আইসিন গ্লাস ভিজাইয়া রাখ। নেবুর খোলা মিহি করিয়া কাট। তার পরে গরম জলে প্রায় দশ মিনিট ভিজাইয়া ঢাকিয়া রাখ। একটি পাত্রে নেবুর রস করিয়া রাখ।

ডিম কয়টী ভাঙ্গিয়া কেবল তাহার কুসুম গুলি রাখ আর ডিমের খোলা রাখ।

একটি হাঁড়িতে ভিজান আইসিন গ্লাস জলশুদ্ধ চড়াইয়া দাও। মিনিট পাঁচ সাতের মধ্যে আইসিন গ্লাস গরম হইয়া আসিলে নেবুর খোসাশুদ্ধ গরম জল ঢালিয়া দাও। চিনি দাও। মিনিট সাত আট ফুটিলে যখন আইসিন গ্লাস ভাল করিয়া গলিয়া গিয়াছে দেখিবে ডিমের কুসুম দিবে। ইহা ফুটিতে দিবে না। আস্তে আস্তে গরম হইবে। ক্রমাগত নাড়িতে থাক। ডিম দিবার মিনিট সাত পরে গাঢ় হইয়া আসিলে কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল। তার পরে ছাঁচে ঢালিয়া জমাও।

১৪৭৯। চকোলেট ক্রিম।

—:০:—

উপকরণ।—দুধ দেড় পোয়া, রাবড়ি তিন ছটাক, ডিম দুটি, চিনি দেড় ছটাক, ভেনিলা চকোলেট লম্বা হয় তো দুটি ছোট হয় তো চারি পাঁচটী, জেলেটিন কিছু কম আধ ছটাক।

প্রণালী।—তিন ছটাক দুধে জেলেটিন প্রায় আধ ঘণ্টাটাক ভিজাইয়া রাখ। ডিম ভাঙ্গিয়া কুসুম দুটী চিনির সহিত ফেটাইয়া রাখ।

বাকী তিন ছটাক দুধে চকোলেট ভিজাইয়া রাখ। রাবড়িটা কাঁটায় করিয়া ফেটাইয়া রাখিবে।

একটি হাঁড়িতে প্রথমে দুধে ভিজান জেলেটিন চড়াও। পাঁচ ছয় মিনিট ফুটিলে পর চকোলেট ভিজান দুধ এবং ডিম দিবে। ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে। প্রায় সাত আট মিনিট ভাল করিয়া ফুটিলে রাবড়ি দিবে। আবার তিন চার মিনিট নাড়িয়া তবে নামাইবে। কাঁটায় করিয়া ক্রমাগত ফেটাইয়া মোলায়েম কর। যখন কুসুম কুসুম গরম থাকিবে ছাঁচে দিবে। ইচ্ছা কর তো ছাঁচটা বরফের ভিতরে রাখিয়া ঠাণ্ডা করিতে পার।

১৪৮০। বেভেরোইজ ও ফ্রেজে।

—:০:—

উপকরণ।—মালাই দেড় পোয়া, ডিম চারিটী, মিহি চিনি দুই ছটাক, টাট্‌কা ষ্ট্রবেরি প্রায় ষাটটা, জেলেটিন এক ছটাক, রাবড়ি দেড় পোয়া।

প্রণালী।—টাটকা ষ্ট্রবেরি আনিয়া রস কর। রাবড়ি ফেটাইয়া ষ্ট্রবেরির রসের সহিত মিশাও। ফুটাইয়া গাঢ় করিয়া লও। তাহার পরে ঠাণ্ডা হইতে দাও। জেলেটিন দেড় ছটাক জলে ভিজাইয়া রাখ। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে ইহা আগুণে সিদ্ধ করিয়া রাখিবে।

দুইটী আস্ত ডিম আর বাকী দুটী ডিমের কেবল কুসুম দুটী লইয়া একত্রে ফেটাও। ক্রমে ইহার সহিত চিনি ফেটাও।

এবারে ষ্ট্রবেরি ও মালাই ইহার সহিত মিশাও। আগুনে চড়াইয়া ক্রমাগত নাড়িয়া গাঢ় কর। কিন্তু ফুটিতে দিবে না। তারপরে নামাইয়া ছাঁচে ঢাল এবং অমনি বরফের মধ্যে বসাইয়া দিবে। ইহা বেশ ঠাণ্ডা হইয়া গেলে বরফের উপরেই সিদ্ধ জেলেটিন ইহার সহিত নাড়িয়া মিশাইবে। এখন মালাইটা ভাল করিয়া ফেটাইয়া ইহার সহিত মিশাও। এবারে ছাঁচ আবার ভাল রকম করিয়া বরফের ভিতরে রাখিয়া চারিধারে ঢাকিয়া দাও। প্রায় এক ঘণ্টা পরে জমিয়া গেলে গরম জলের উপরে দু এক মিনিট ছাঁচটা রাখিয়া তারপরে উল্টাইয়া দিবে।

১৪৮১। কমলা মালাই।

—:০:—

উপকরণ।—চিনি আধ পোয়া, জেলেটিন আধ ছটাক, পাতি নেবু একটা, কমলা নেবু ছয়টা, রাবড়ি এক পোয়া, জল আধ সের।

প্রণালী।—জেলেটিন আধ সের জল দিয়া ভিজাইয়া দাও।

কমলা নেবু ও পাতি নেবুর রস করিয়া ছাঁক। কমলা নেবু ও পাতি নেবুর খোসা পশ্চাৎ দিক দিয়া ঘষড়াও। তাহা হইলে বেশ খোসবো হইবে। এবারে হাঁড়িতে নেবুর রস ও ভিজান জেলেটিন চড়াইয়া দাও। সিদ্ধ হইয়া মিনিট পঁচিশ পরে যখন প্রায় দেড় পোয়া আন্দাজ থাকিবে চিনি দাও। আরো সাত আট মিনিট সিদ্ধ করিয়া নামাও। এখন রাবড়িটা ফেটাইয়া

ইহার সহিত মিশাও। এক খানি পাতলা কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল। এবারে ছাঁচে রাখিয়া বরফের উপরে রাখ।

১৪৮২। এপ্রিকট জেলি।

—:o:—

উপকরণ।—রাবড়ি দেড় পোয়া, চিনি আধ পোয়া, এপ্রিকট জ্যাম প্রায় আধ পোয়া, জেলেটিন এক কাঁচ্চা, জল তিন ছটাক।

প্রণালী।—প্রথমে রাবড়িটা খুব ফেটাও। আস্তে আস্তে ইহাতে জ্যাম ও চিনি মিশাও। তিন ছটাক জলে জেলেটিন সিদ্ধ করিতে চড়াও। প্রায় পনের মিনিট সিদ্ধ হইলে পর অল্প ঠাণ্ডা করিয়া রাবড়ির সহিত মিশাইবে। ছাঁচে ঢালিয়া বরফে রাখিবে।

১৪৮৩। জেলি ক্রিম।

—:o:—

উপকরণ।—জেলেটিন এক কাঁচ্চা, রাবড়ি তিন ছটাক, দুধ তিন ছটাক, চিনি এক ছটাক, জল তিন ছটাক।

প্রণালী।—প্রথমে জলে জেলেটিন সিদ্ধ করিতে চড়াও। বেশ গলিয়া গেলে নামাইয়া রাখ।

রাবড়িটা ফেটাইয়া দুধ ও চিনি আস্তে আস্তে মিশাও। তার পরে জেলেটিন মিশাইয়া আগুণে চড়াও। মিনিট ছয় ফুটিলে পর নামাইয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাক। ঠাণ্ডা কর।

তারপরে ছাঁচের ভিতরে প্রথমে প্রায় দু চামচ এপ্রিকট জ্যাম রাখ। তার পরে ইহার উপরে ঐ ক্রিমটা ঢালিয়া দাও। ঠাণ্ডা হইয়া জমিয়া গেলে উল্টাইয়া ঢালিয়া দিবে।

১৪৮৪। পাইবা টার্টের জন্য আইসিং।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম দুটি, জাঁতায় পেষা মিহি শাদা পরিষ্কার চিনি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিমের কেবল শফেদি লও। এবারে পাই বা টার্টের উপরে একটি পালকে করিয়া লাগাইবে। লাল করিতে চাহিলে একটু কোচিনিল দিয়া রং করিলেই হইবে।

১৪৮৫। কমলা নেবুর ঠাণ্ডা জেলী।

—:o:—

উপকরণ।—ভেড়ার চারিটা পা (হাঁটু হইতে খুর পর্য্যন্ত সমস্তটা), ইহা ছাড়া কাঁধের মাংস সব শুদ্ধ ওজনে এক সের, কমলা নেবু আটটা, চিনি তিন ছটাক, দারচিনি দুই গিরা, লঙ্গ

সাতটা, ছোট এলাচ ছয়টা, মুরগীর ডিম দুইটা, নেবুর খোলা একটা, টার্টারিক এসিড আধ চা চামচ, চিনির রং এক কাঁচ্চা, জল সাত পোয়া।

প্রণালী।—ভেড়ার পা গুলি প্রথমে গরম জলে ডুবাইয়া ইহার লোমগুলা উঠাইয়া ফেলিবে। খুরগুলা টানিয়া ফেলিয়া দিবে। তার পরে টুকরা টুকরা করিয়া ক্যট। মাংসটাও এই প্রকারে কাটিবে। একটি হাঁড়িতে এই মাংস গুলি রাখিয়া পাঁচ পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। ইহার গাদ উঠিলে পর ফেলিয়া না দিয়া হাতা দিয়া ঐ জলের সহিত গুলিয়া দিবে। প্রায় এক ঘণ্টা সিদ্ধ হইবার পরে আবার পাঁচ ছটাক জল দিবে। সিদ্ধ হইয়া যখন প্রায় তিন পোয়াটাক জল থাকিবে নামাইবে।

কমলা নেবু গুলি ঠিক সমান হইয়া বসে এই রকম দেখিয়া সব এক সাইজের নেবু কিনিবে। কমলা নেবুগুলি খোলা শুদ্ধ হাত দিয়া দলিয়া লও, তাহা হইলে ভিতরের কোয়া গুলি আল্‌গা হইয়া যাবে। কমলা নেবুর বোঁটার দিকে খানিকটা খোলা শুদ্ধ বোঁটা কাটিয়া বোঁটা গুলি জলে ভিজাইয়া দাও। এখন একটি চামচের বাঁটের দিক দিয়া কমলা নেবুর খোলা-মুখের দিক হইতে কোয়া গুলি সব বাহির করিয়া ফেল। অথচ খোলা গুলি যেন ঠিক আস্ত থাকে। যে জলে বোঁটা গুলি ভিজাইয়া দিয়াছ সেই জলে এগুলিও ভিজিতে দাও।

কমলা নেবুর কোয়া গুলির রস করিয়া ইহা হইতে আধ ছটাক রস জেলীর জন্য লও। আর বাকি রস অন্য কার্য্যের জন্য

লইয়া যাইতে পার। একটি গাঢ় পাত্রে আধ ছটাক কমলা নেবুর রস রাখ। একটি পাতি নেবুর খোসা দাও। দুইটা ডিম ভাঙ্গিয়া তাহার কুসুমটা অন্য কার্য্যের জন্য লইয়া কেবল শফেদি এবং ইহার দুইটা খোলা রসের উপরে ভাঙ্গিয়া দাও। ছোট এলাচ চারিটা, দারচিনি এক গিরা, লঙ্গ পাঁচটা হামান দিস্তাতে কুটিয়া ইহাতে দাও। তার পরে তিন ছটাক চিনি মিশাও। একটি কাঁটা করিয়া সব একত্রে ফেটাইয়া লও।

এই বারে সুরুয়ার চিক্‌ণা (অর্থাৎ ঘি) বাহির করিতে হইবে। এক খানি শ্রীরাম পুরের কাগজ এই সুপের উপরে ফেলিয়া দাও। তাহা হইলে ইহাতে চিক্‌ণা সব শুষিয়া যাইবে। সুপে যতক্ষণ চিক্‌ণা থাকিবে ততক্ষণ কাগজ এক ফোঁটা জল টানিবে না। যখন দেখিবে কাগজে জল লাগিতেছে অমনি কাগজ উঠাইয়া ফেলিবে। তবু যে একটু আধটু চিক্‌ণা থাকিবে তাহা একটি পালকে করিয়া আস্তে আস্তে বাহির করিয়া ফেলিবে।

এই বারে সে ফেটান মিশ্রিত জিনিশটা সুরুয়ার সহিত মিশাও এবং পাঁচ ছয় বার ঢালা ঢালি করিয়া ফেনা কর। তার পরে উনানে চড়াইয়া দিবে। আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইয়া যখন চারিদিকে গাদটা সরিয়া যাইবে এবং মধ্য খানে বেশ পরিষ্কার জলের মত দেখিবে, তখন ইহাতে টার্টারিক এসিড আর চিনির রং দিবে। এই গুলি দিবার পরে আর আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইবে। তার পরে লাল স্বচ্ছ জল বাহির হইয়াছে দেখিবে তখন নামাইবে। ঘোলা জল যতক্ষণ থাকিবে বুঝিবে ঠিক হয় নাই।

এবারে একটি চারি পায়া চৌকি কাত করিয়া রাখ। একটি মোটা নেপকিন বা ঝাড়নের চারিকোণে দড়ি দিয়া ইহার চারি পায়াতে বাঁধ। নেপকিনে সমস্ত সুরুয়া ঢালিয়া দাও। নেপকিনের তলায় একটি বাসন রাখিয়া দাও। ইহা ছাঁকিতে হইবে না; আপনা হইতে যতটা রস পড়িবে তাহাই যথেষ্ট। কিন্তু প্রথম প্রথম কাপড় হইতে চুঁইয়া যে রস পড়িবে সেই রস লইয়া আবার ঐ কাপড়ের উপরেই ঢালিয়া দিতে হইবে। এই প্রকার তিন চারিবার রস লইয়া কাপড়ের উপরে ঢালিয়া দিবে। কারণ প্রথমে একেবারেই পরিষ্কার স্বচ্ছ রস পড়ে না অল্প ঘোলা রকম হয়। এই তিন চারি বার ঢালিবার পরে শেষে দেখিবে খুব পরিষ্কার রস পড়িবে।

এবারে নেবুর খোসা গুলি জল হইতে বাহির করিয়া ভাল করিয়া মুছিয়া ফেল। যেন একটুও ছিঁড়িয়া না যায়। এগুলি সাজাইয়া রাখ। এখন ঐ রস বড় চামচের দুই চামচ ঢালিয়া দাও। একটি হাঁড়ির ভিতরে কমলা নেবুর খোলা সোজা করিয়া বসাইয়া দাও। প্রায় দু সের বরফ ভাঙ্গিয়া এক পোয়া নুন মাখিয়া হাঁড়ির ভিতরে কমলা নেবুর খোলার চারিধারে ভাল করিয়া দিয়া দাও। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাও। প্রায় মিনিট পনের পরে ইহা একটু জমিয়া আসিলে তার পরে দুধের ক্রীম ইহার উপরে যতখানি ধরে দিয়া কমলা নেবুর বোঁটা দিয়া ঢাকিয়া দিবে। এবং বোঁটা গুলি খোলার সহিত একটি একটি ছোট বাকারির কাঠি দিয়া বিঁধিয়া রাখিবে যেন খুলিয়া না যায়।

১৪৮৬। দুধের ব্লমাঁজ।

—:০:—

উপকরণ।—দুধ আধ সের, দারচিনি এক গিরা, আইসিন গ্লাস দুই কাঁচ্চা, বাদাম পঁচিশটা, চিনি তিন ছটাক।

প্রণালী।—বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াও। তার পরে পিষিয়া রাখ।

আধ সের দুধে এক গিরা দারচিনি দিয়া মিনিট দশ গরম কর। তার পরে আইসিনগ্লাস দিয়া আবার দশ মিনিট কাল ফুটাইয়া ঘন কর। তার পরে বাদাম বাঁটা ও চিনি দাও। দুধের সহিত ভাল করিয়া মিশাও। আরো দশ মিনিট সিদ্ধ হইয়া ঘন হইলে পর তবে নামাইবে। তিন ছটাক আন্দাজ দুধ থাকিবে। ইহাই কমলা নেবুর জেলীর উপরে দিতে হয়। অথবা শুধু জমাইলেও হইতে পারে।

১৪৮৭। পাঁটার জেলী।

—:০:—

উপকরণ।—পাঁটার খুর-ওলা পা হাড় ও মাংস লইয়া এক সের, কমলা নেবু বারটী, জল তিন সের, চিনি দেড় পোয়া, মুরগীর ডিম দুটী, নূতন তেঁতুল তিন ছড়া, কাগজি নেবু একটি, বরফ দুসের. নুন এক পোয়া।

প্রণালী।—পাঁটার পায়ের খুর লোমাদি সাফ করিয়া জলে ভিজাইতে দিবে। তার পরে বাকী হাড় ও মাংস সব টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া ফেল। এখন একটি হাঁড়িতে তিন সের জল দিয়া সব হাড় ও মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। ঠিক দুই ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে তবে নামাইবে। সুরুয়া একটি বাসনে ছাঁকিয়া রাখ। হাঁড়িটী ধুইয়া আবার ইহাতেই ঐ সুরুয়া ঢালিয়া রাখ।

কমলা নেবু গুলি ঠিক অর্দ্ধেক করিয়া কাট। তার পরে সমুদয় কোয়া গুলি বাহির করিয়া ফেল। খোলা গুলি ধুইয়া রাখ। কমলা নেবুর কোয়ার রস করিয়া রাখ।

আবার সুরুয়ার হাঁড়ি আন। তাহাতে চিনি কমলা নেবুর এক পোয়া রস, দুটি ডিম ভাঙ্গিয়া তাহার কুসুম দুটী বাদ দিয়া শফেদি এবং ডিমের খোলা ইহাতে দাও। তেঁতুল, পাতি নেবুর রস এবং নেবুর খোসা এই সুরুয়ার উপরে ফেলিয়া দাও। এবারে উনানে চড়াইয়া দাও। ক্রমে দেখিবে ইহার মাঝখান হইতে ফাটিয়া গিয়া টগ্‌বগ্‌ করিয়া ফুটিতে আরম্ভ করিবে। তারপরে গাদ কাটিয়া চারিধারে সরিয়া যাইবে এবং মধ্যখানে পরিষ্কার জল বাহির হইবে তখনি ইহা নামাইয়া ফেলিবে।

বাকীটা কমলা নেবুর ঠাণ্ডা জেলী দেখিয়া সেই প্রণালীতে প্রস্তুত কর।

১৪৮৮। আতার ফুল।

——:o:——

উপকরণ।—আতা চারিটী, চিনি আধ পোয়া, দুধ আধ সের, ভেনিলা এসেন্স এক চা চামচ।

প্রণালী।—একটি চামচে করিয়া আতার শাঁস বাহির কর। ক্রমে ইহা হইতে সমস্ত বিচি বাহির করিয়া ফেল। তার পরে ইহাতে চিনি ও দুধ মিশাও। সব শেষে ভেনিলা এসেন্স মিশাইয়া বরফ কুচি দিয়া খাইতে দাও।

১৪৮৯। আতার ফুল।

(দ্বিতীয় প্রকার)।

——:o:——

প্রণালী।—আতার ফুল যদি আরো ভাল রকম করিতে চাহ তো এক পোয়া রাবড়ি অথবা এক পোয়া ঘন দুধের সহিত এক পোয়া বলকা দুধ মিশাইবে। তার পরে অবশিষ্টাংশ উপরোক্ত আতার ফুলের প্রণালীতে করিবে।

১৪৯০। কাঁকড়ার উপরে জেলী।

——:o:——

উপকরণ।—ঘি-ওলা কাঁকড়া ছয়টী, পেঁয়াজ দুটী, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, কাঁচা লঙ্কা তিনটী, গরম মশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, জায়ফল আধ খানা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ পাঁচ ছয়টা, পাতি নেবু একটী, ডিম একটি, কাতলা বা রুই মাছ আধ সের ওজনের একটি, ভেড়ার খুর ওলা পা চারিটা, জল প্রায় পাঁচ পোয়া, শেরি আধ পোয়া, আইসিন গ্লাস এক কাঁচ্চা, মাখন এক ছটাক, সুজি বা রুটীর গুঁড়া এক ছটাক।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে এক সেরটাক জল চড়াইয়া তাহাতে কাঁকড়া গুলি সিদ্ধ করিতে দাও। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। তার পরে ইহার শাঁস বাহির কর। তাহাতে যেন একটুও হাড় না থাকে। ইহার উপরের খোলাটা রাখিয়া দিবে।

পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও কাঁচা লঙ্কা মিহি কিমা করিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে মাখন দিয়া কিমা মশলা দাও। আধ ভাজা হইলে কাঁকড়ার শাঁস দাও। মিনিট সাত নাড়িয়া প্রায় সিকি তোলাটাক নুন দাও। তিন চারিবার নাড়িয়া নামাইয়া রাখ। এখন গরম মশলার গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া ও জায়ফল গুঁড়া ইহাতে দাও।

ভাল করিয়া মিশাইয়া ফেল। এবারে রুটীর গুঁড়া বা সুজি কাঠ-খোলায় অল্প লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ঐ কাঁকড়ার শাঁসের সহিত এ গুলি মিশাও। এবারে কাঁকড়ার খোলা পরিষ্কার করিয়া ধোও। তার পরে ঐ কাঁকড়ার শাঁস দিয়া এই খোলা গুলির অর্দ্ধেকটা করিয়া ভর। এখন এগুলি আগুনের পাশে রাখিয়া দাও।

এখন ইহার জন্য জেলী প্রস্তুত কর। মাছের আঁশ ও পিত্তাদি বাহির করিয়া পত্তা পত্তা করিয়া কাট এবং ধোও। ভেড়ার পাগুলা গরম জলে ডুবাইয়া ইহার লোম ও খুরাদি সাফ করিয়া ফেল। এখন পাগুলা টুকরা টুকরা করিয়া কাট। হাঁড়িতে জল চড়াইয়া তাহাতে ঐ পাগুলা এবং মাছ ছাড়। সিদ্ধ হইয়া আড়াই পোয়া আন্দাজ জল থাকিলে নামাইবে। এবারে ইহা ছাঁকিয়া ফেল। তারপরে ইহাতে আইসিন গ্লাস, দারচিনি, লঙ্গ, নেবুর রস ও নেবুর খোলা, ডিমের কুসুম বাদ দিয়া শফেদি এবং ডিমের খোলা এইগুলি দিয়া দু একবার চামচে করিয়া খুব ফেটাইয়া দিবে যাহাতে ডিমের খোলা ভাঙ্গিয়া যায়; তারপরে অনেকবার ঢালা উপর কর। হাঁড়ি করিয়া চড়াইয়া দাও। মিনিট দশের ভিতরে ইহার গাদ উঠিলে এবং পরিষ্কার রসের মত জল বাহির হইলে পর আরো পাঁচ মিনিট সিদ্ধ করিতে দিবে তারপরে জেলী ব্যাগে ঢালিয়া দিবে। নীচে পাত্রে রসটুকু সমুদায় পড়িয়া গেলে পর ঠাণ্ডা হইতে দিবে। ঠাণ্ডা হইয়া আসিলে কাঁকড়ার খোলার শাঁসের উপরে চামচ করিয়া এই জেলী দিয়া দিবে। তারপরে বরফের ভিতরে রাখিবে। তাহা হইলে ঠাণ্ডায় বেশ ভাল করিয়া জমিয়া যাইবে।

এই প্রণালীতে মাংস বা চিংড়ী মাছ জেলী দিয়া করিতে পারা যায়।

১৪৯১। বাসী জেলী।

——:o:——

প্রণালী।—জেলী উদ্বৃত্ত থাকিলে তারপর দিন এই প্রণালীতে প্রস্তুত করিলে আবার ঠিক টাট্‌কা হইয়া যাইবে।

প্রথমে জেলীটা একটি বাসনে করিয়া নরম আঁচে গরম করিয়া গলাও। তারপরে ইহা বরফের উপরে রাখিয়া একটা কাঁটা করিয়া খুব ফেটাও যে অবধি না ফেনার মত হইয়া যায়। তারপরে একটা ছাঁচে ঢালিয়া বরফের ভিতরে রাখিয়া জমাও।

১৪৯২। সহজ জেলী।

——:o:——

উপকরণ।—জল পাঁচ ছটাক, আইসিনগ্লাস আধ ছটাক, চিনি দেড় ছটাক, কমলা নেবুর রস আধ পোয়া, শেরি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—আইসিনগ্লাস গুলি পাঁচ ছটাক জল দিয়া ভিজাইয়া দাও। কমলা নেবুর শাঁসের রস করিয়া রাখ।

এবারে হাড়িতে ঐ ভিজান আইসিনগ্লাস জল-শুদ্ধ ঢাকিয়া দাও। অমনি চিনি দাও। প্রায় পনের মিনিট আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইয়া গলিয়া গেলে পর কমলা নেবুর রস ও শেরি দিবে। এবারে ফুটিয়া গাদ উঠিতে আরম্ভ হইলে পরে একটি ফ্লানেলের জেলী ব্যাগে ঢালিয়া দিবে। তারপরে এই রস ছাঁচে রাখিয়া বরফে ঠাণ্ডা করিয়া থাইতে দিবে।

১৪৯৩। জেলী ক্রিম।

—:o:—

প্রণালী।—পূর্ব্বোক্ত প্রণালীতে জেলী প্রস্তুত করিয়া রাখ। দেড়-পোয়া রাবড়ি আনিয়া খুব ফেটাইয়া মোলায়েম কর। ইহাতে এক চা চামচ ভেনিলা এসেন্স মিশাও। তারপরে ছাঁচের চারিদিকে জেলী রাখিয়া একটি শক্ত পিচবোর্ড দিয়া বেড়া দিয়া দাও, যাহাতে মধ্য স্থলে ঐ জেলী গড়াইয়া না আসে। তারপরে মধ্যস্থলে ঐ মালাই রাখ। ছাঁচের চারিধারে বরফ দিয়া রাখ।

১৪৯৪। লুড়কি।

—:o:—

উপকরণ।—দই এক সের, জল দেড় সের, চিনি তিন পোয়া, পাতি নেবু পাঁচ ছয়টা, কমলা নেবু চারি পাঁচটা, গোলাপ জল তিন ছটাক।

প্রণালী।—একটি বড় গাঢ় পাত্রে দই, চিনি ও জল একত্রে মিশাও। তারপরে ইহাতে পাতি নেবুর রস মিলাও। একটি পাতলা কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল। কমলা নেবুর কোয়া ছাড়াইয়া তাহার রস ও শাঁস ঐ ছাঁকা দইয়ের উপরে ঢালিয়া দাও। এবারে বড় এক ডেলা বরফ দিয়া ঠাণ্ডা কর।

খাইতে দিবার সময় ইহাতে বরফ কুচি দিয়া তবে দিবে।

ষড়ত্রিংশ অধ্যায়।

টেবিলের সাজ।

——:০:——

আমাদের দেশে অনেকের একটা ধারণা আছে যে চৌকিতে বসিয়া টেবিলে আহার করা বুঝি একটা বড় গর্হিত কার্য্য। টেবিলে খাইলেই বুঝি ধর্ম্মভ্রষ্ট হইতে হয়। কিন্তু ইহা অন্ধ সংস্কার মাত্র।

ভারতবর্ষের কোন কোন অঞ্চলে টেবিলের ন্যায় মঞ্চের উপরে আহার করা প্রথা আছে। আসামে বড় লোকেরা খুরা দেওয়া পিঁড়াতে বসিয়া "বেড়া-কাঁহিতে" ভাত খায়। বেড়া কাঁহিটা ঠিক ছোট টেবিল বলিলেই হয়। ইহার তিনটা পায়া থাকে; মধ্যখানে থালা রাখিবার স্থান আর চারি-পার্শ্বে বাটী রাখিবার জন্য গোল গোল স্থান থাকে। ইহা প্রায় এক হাত কি দেড় হাত উচ্চ হয়। সচরাচর এগুলি কাঁসার তৈয়ারী হয়। ধনীগৃহে কারুকার্য্যখচিত রূপার বেড়া কাঁহি ও ব্যবহৃত হয়।

য়ুরোপীয়েরা চৌকিতে বসিয়া টেবিলে আহার করিয়া থাকে। কিন্তু ভারতবর্ষবাসীরা ভূমে বসিয়া কাঁসার থালা বা পাথর অথবা

কলার পাতায় খায়। য়ুরোপীয় প্রণালী অনুসারে চলিতে গেলে য়ুরোপীয় প্রণালীতে টেবিলে বসিয়া খাওয়াই শ্রেয়ঃ।

য়ুরোপীয় স্ত্রী পুরুষে যে প্রকার আঁট সোঁট কাপড় পরে, তাহাতে তাহাদের নীচে চাপটিখেলে বসিয়া আহার করা চলে না। আমাদের স্ত্রী পুরুষের পরিচ্ছদাদি সবই আলখাল্লা। গ্রীষ্ম প্রধান দেশের উপযোগী, সেই জন্য আমাদের দেশীয় প্রথা আমাদের পক্ষে সুবিধা হয়। ইংরাজ রাজত্বে কাজে কর্ম্মে ইংরাজদিগের মত আমাদিগেরও দেশীয় পরিচ্ছদের পরিবর্ত্তে ছাঁটা ছোঁটা আঁট সোঁট কাপড়-পড়িতে হয়; সেই স্থলে এইরূপ নীচে সুখাসনে বসিয়া আহার করা অতিকষ্টকর হইয়া উঠে।

ইংরাজী খাবার খাইতে গেলে টেবিলে খাওয়ায় অনেক সুবিধা আছে। টেবিলে খাওয়ার বন্দোবস্ত হইলে খাবার জিনিশ বড় একটা নষ্ট হইতে পায় না। আমাদের দেশীয় ধরণে খাইতে গেলে অত সরঞ্জামের দরকার নাই, হাঙ্গামা কম—একটা কলাপাতা বা থালা ও এক খানা আসন হইলেই আমাদের যথেষ্ট। কিন্তু বিদেশীয় প্রথায় খাবারের পূর্ব্বে অনেক জিনিশের জোগাড় যন্ত্র করা চাই। দেশীয় প্রথানুসারে পাথরে বা থালায় আগা গোড়া খাবার সাজাইয়া দেওয়া হয়। তাহাতে আমরা হাতে করিয়া খাইতে খাইতে সেই হাতেই সমস্ত তরকারী উঠাইয়া লই, হয় তো যতটা তরকারী দেওয়া হইয়াছে ততটা তরকারী খাইতে পারা গেল না; কিন্তু উচ্ছিষ্ঠ হওয়াতে সে সকল বাকী জিনিশ পরিত্যাজ্য হইল। তখন সে গুলা লইয়া অক্লেশে নর্দ্দমায় ফেলিয়া দেওয়া হইল। এই প্রকারে কত জিনিশ যে নষ্ট হয় তাহার ঠিকানা নাই। কিন্তু এই টেবিলে

খাইতে হইলে হাতের পরিবর্ত্তে সমুদয় কাঁটা চামচে খাইতে হয়। ভিন্ন ভিন্ন ব্যঞ্জনের ভিন্ন ভিন্ন পাত্র বা ডিশ থাকে। আহার করিবার প্লেট ও চামচ কাঁটা স্বতন্ত্র। সুতরাং আহারাদির পরে ডিশে যাহা বাঁচিল তাহা উচ্ছিষ্ট হইল না। সেই সকল খাবার ইচ্ছামত অন্য পাঁচ জনেও খাইতে পারে অথবা রাঁধুনীকে বলিলে সেই সকল ব্যঞ্জন হইতে আবার অন্য প্রকার খাবার রাঁধিয়া দিতে পারে। টেবিলে খাওয়ার ইহাই এক বিশেষ সুবিধা—যে খাদ্য সামগ্রী বড় একটা ফেলা যায় না।

টেবিল সাজান।—প্রথমে টেবিলে একটি শুভ্র চাদর বিছাইতে হইবে। তাহার পরে যত জন লোক খাইবে সেই অনুসারে টেবিলের চারিধারে প্লেট, চামচ কাঁটা ও ছুরি সাজাইয়া রাখিতে হইবে। ডান ধারে জলের গ্লাস ও মুখমোছা তোয়ালে রাখিতে হইবে। ইহা ছাড়া নুনদানী, মসদানী প্লেটের কাছাকাছি রাখিতে হইবে যে খাইতে খাইতে আবশ্যক মতে হাত বাড়াইয়া লইতে পারা যায়। তারপরে ফুল বা সবুজ গাছ পাতা দিয়া টেবিল যতটা পার মনোমত সাজাও। খাবার টেবিল ভাল করিয়া সাজাইবার অভিপ্রায় এইযে খাবার সময় রসনার তৃপ্তির সঙ্গে সঙ্গে চক্ষু প্রভৃতি অন্যান্য ইন্দ্রিয়ের ও তৃপ্তি সাধন হইবে।

কাঁটা চামচ।—ডান হাতে চামচ বাঁ হাতে কাঁটা ধরিতে হয়। কারী ভাত প্রভৃতি খাবার কাঁটা চামচে খাইতে হয়।

যখন চপ, রোষ্ট প্রভৃতি শুষ্ক খাবার খাইতে হইবে তখন চামচের দরকার নাই।—ছুরি কাঁটার দরকার। ডান হাতে ছুরি, বাঁ হাতে কাঁটা ধরিতে হইবে।

প্রাত্যাহিক খাবারে বড় বড় চামচ টেবিলের উপরে রাখিয়া দিতে পার। তাহা না হইলে কোন বিশেষ ভোজে প্রত্যেক খাবার ডিশে একটি একটি চামচ দিয়া দিতে হয়।

চাকরকে (খানসামা) প্রত্যেক ব্যক্তির বাঁ দিকে খাবারের ডিশ ধরিতে হইবে। এবং আহার কারী ইচ্ছামত চামচে করিয়া তাহা হইতে খাদ্য-সামগ্রী তুলিয়া লইবেন।

এক একটা প্রধান মাংসের ডিশের আনুসঙ্গিক রূপে দু তিন রকমের অনুপ্রাশন বা শবজীর ডিশ প্রভৃতি আনুসঙ্গিক ডিশ গুলি থাকে; সে স্থলে দুই জন লোক পরে পরে সেই কয়টা ডিশ একেবারে ধরিলেই ভাল। কারণ প্রধান মাংসের ডিশে লইবার পরেই ঠিক অনুবর্ত্তী অনুপ্রাশনের ডিশ গুলি লইতে পারিবে। সর্ব্ব শেষে পুডিং প্রভৃতি মিষ্টি খাইবার জন্য ছোট চায়ের চামচ ও ছোট (কোয়ার্টার) প্লেট দিতে হইবে।

টেবিল সাজাইবার সময় প্রথমে প্লেট উপুর করিয়া সাজাইয়া যাইতে হইবে। তারপরে ইহার ডান ধারে ছুরি বাঁ ধারে কাঁটা আর প্লেটের উপর দিকে মাঝারি ও ছোট চায়ের চামচ রাখিতে হইবে।

প্রত্যেক ভিন্ন ভিন্ন ডিশ দিবার সময় প্লেট, কাঁটা, চামচ সমুদয় বদলাইয়া দিতে হয়। সেই জন্য দু তিন সেট করিয়া প্লেটাদি সরঞ্জাম পূর্ব্ব হইতেই গুছাইয়া রাখিবে। এই বদলানর সঙ্গেই এই সকল বাসন ধুইবার জন্য একটি লোক (মশালজী) রাখিতে হইবে। একখানি সাবান বা বেশন, গরম জল, এক টুকরা কাপড়, তাহা ছাড়া, ঝাড়ন, তো দু তিন খানা রাখিতে

হইবে। এই গুলি বাসন ধুইবার সরঞ্জাম। প্লেটাদি বাসন মোছা হইয়া গেলে ঝাড়ন গুলি প্রত্যহ সাবান দিয়া ধুইয়া দিতে হইবে।

আহারাদির পরে প্রত্যেকের সম্মুখে এক একটি পিরিচের উপরে আধ বাটী জলের সহিত এক একটি হাত ধোবার বাটী বসাইয়া দিয়া যাইবে। নিজেরা সেই বাটী নামাইয়া পিরিচে ইচ্ছামত ফল খাইবে এবং তারপরে বাটীতে হাত ধুইবে।

সপ্তত্রিংশ অধ্যায়।

ক্রমণী।

১

চিকণব্রথ

ট্যাংরা মাছের করম্চা দিয়া ষ্টু

চিকন্ কাটলেট

(আলু সিদ্ধ) *

মটন কারী

ভাত

কাষ্টার্ড পুডিং

২

মটন্ ব্রথ

মটন্ বুলি

* ক্রমণীতে যে যে স্থানে ব্র্যাকেট চিহ্ন দেখিবে সেই ডিশ গুলি অনুপ্রাশন ডিশ বলিয়া বুঝিবে।

(সিম বরবটী ছেঁচকী)

মুরগীর কারী

ঘিভাত

কাষ্টার্ড বেক পুডিং

৩

ক্রিয়ার সুপ

বাগ্‌দা চিংড়ীর কাটলেট

(টোমাটো সস

ম্যাশড আলু)

শ্লাইস কাটা হ্যাশ

বাঁধাকপির চিমচিম

মুরগীর দোপেঁয়াজা

গরম ভাত

প্রুন্‌সের টার্টলেট।

8

কই মাছের ষ্টু

মটন রোষ্ট।

(আলু সিদ্ধ, কলাই শুটি সিদ্ধ

শসার স্যালাড)

হিন্দুস্থানী কারী

জর্দ্দা পোলাও

বোঁদের পুডিং

৫

ব্রেন ব্রথ
মাছের গ্রীল
হাঁসের কাবাব
(আলু সিপেট ভাজা)
মটন কারী
ভাত
লাউয়ের পুডিং

৬

জুলিয়ান সুপ
বড় রুই মাছের ফ্রাই
(এঙ্কোভি সস)
মুরগীর গ্রেভি কাটলেট
(আলু ভাজা)
পায়রার পাই
আনারসের মিষ্টি পোলাও।

৭

ভার্মিসিলি সুপ
সিদ্ধ মাছ এবং ডিমের সস বা মেওনিস্ সস
মটনের কলার

ফ্রাশবিন, কলাইশুটি সিদ্ধ)

ফেনি মিনস

কুটীর ভেনিলা পুডিং

আনারসের জ্যাম।

৮

মেকেরণী সুপ

মাছের গ্রীল

আণ্ডা কাবাব

শসার স্যালাড

হ্যারিকট মটন

মুরগীর কাণ্টি কাপ্তেন

ভাত বা লুচি

টিপসি পুডিং

৯

মৌরলামাছের হ্যাশ

তুরানি কাবাব

(বেগুণের চাটনী)

মটনের ক্রাম্বচপ

(পার্সি শাক ভাজা আলুসিদ্ধ)

গলদাচিংড়ীর মালাই পোলাও

বাদামী কারী

ছানার পুডিং ।

১০

মুলুকতানি কারী সুপ

(ভাত)

কইবয়েল ও এঞ্চোভিসস

পেপার পট

মুরগীর হাঁড়ি কাবাব

মাংসের মালাই কারী

আঁখনি পোলাও

পুদিনার চাটনী

ভার্মিসিলি পুডিং

১১

মটনের আইরিশ ষ্টু

পছন্দ কাবাব

(বাঁকাখানা রুটী)

পেরিশিয়ান ছেঁচকী

ব্রেন ফ্রিটার

(ফঁডার্টিশো)

মুরগী পোলাও

(কাশ্মিরী চাটনী)
মিষ্টিসা বিবিঙ্কা

১২

চিকন ব্রথ
নেবু দিয়া মাগুর মাছ ভাজা
চিকন কাটলেট
(আলু ভাজা)
পাঁউরুটীর ভেনিলা পুডিং

১৩

পাতলা পাঁউরুটীর ক্রুটো
(জারক নেবু নোনা জলপাই)
জুলিয়ান সুপ
ভেটকী মাছ বয়েল
(মেওনীস সস)
হট ক্র্যাব জেলি
মুরগীর গ্রেভি কাটলেট
মটনের হাঁড়িকাবাব
বড়মাছের কচুরি
বাটার কাবাব
(চাকা আলু ভাজা

শুক্না লঙ্কা গুঁড়া
পাতি বা কাগজি নেবু)
সিরাজি পোলাও
ভেড়ার কোর্শ্মা
উফস্ আলা নিজ
(বাদামের ওয়েফার বিস্কুট)

১৪

দুধ দিয়া পাঁটার স্থপ
মাছের ডিম ফ্রিটার
আণ্ডা বাটার্ড
টোমাটো চিকন রোষ্ট
সি-পাই
আলু মেথেলা
খিচুড়ি
এলবার্ট পুডিং

১৫

রুটী মাখন
হ্যামের শ্লাইস স্যাণ্ডউইচ
মাছের সিংয়াড়া
সুইস কেক

সন্দেশ

রসগোল্লা

চা

আইসক্রিম

১৬

রুটী মাখন

মাংসের কচুরি

পটোলের দোল্মা

পাউণ্ড কেক

চা বা কফি

১৭

চিংড়ীমাছের সুপ

সোল ফিলেট

(চিংড়ী সস)

মটন চপ

(আলুসিদ্ধ, টোমেটো স্যালাড)

পাতিহাঁসের দমপক্ক

দ্বারিকানাথ ফির্ণি পোলাও।

১৮

রুইমাছের তেমতি দিয়া সুপ

বড় রুইমাছের ফ্রাই

(সস পোয়া ব্রেড)

রাজহাঁস রোষ্ট

(আলুর সিপেট ভাজা

আর্টি চোক সিদ্ধ

(এপেল ষ্টু)

কলেজ পুডিং

১৯

বাদমের স্থপ

রুইমাছের বামি।

কচ্ছপের চপ

(আলুসিদ্ধ বিটের স্যালাড)

টোমাটো চিকন সাল্মি

(চিংড়ী স্যালাড)

বিটপালং শাকের এক্রাৎ

মটনের কাটলেট

বেগুনের ভর্ত্তা শসার সস

পায়রার পাই

জল গুজিয়ার পোলাও

মুরগীর কোর্ম্মা কারী

ছানার পুডিং।

২০

হজমী জল

পাপঁতিয়া হ্যাম ও আণ্ডা ভাজা

সপ্তত্রিংশ অধ্যায়।

মুতার্ড দম

মক টার্টল সুপ

গ্রীলড সোল মাছের আলুর চপ

(পেঁয়াজের স্যালাড)

শামী কোপ্তা কাবাব পোর্ক চপ

মুরগীর হিন্দুস্থানী কাবাব

মটন রোষ্ট

ফুলকপি সিদ্ধ

আলু সিদ্ধ গোয়াভা জেলী

স্নাইপ

(সিপেট আলু ভাজা)

আলুর পাই

বোম্বাই কারী পোলাও।

আর্ম্মানী পুডিং

আনারসের কুল্পি।

২১

ইলিশ মাছের ট্র্যামফ্রাডু

আলুদিয়া মুরগীর বয়েল

(হ্যাম ভাজা)

ভুনি খিচুড়ি

চিংড়ী মাছের মালাই কারী

পুদিনার চাটনী

মিঠা আনারস।

২২

ভার্মিসিলি স্থপ
হাঁসের ডিমের ব্রাউন ষ্টু
ভাপা ভেটকী (কাষ্টার্ড সস)
মটনের গ্রেভি কাটলেট
(মুগের বেগনি সিমাই আলু ভাজি)
মুরগীর তুর্কি কাবাব
গুলেলী কোপ্তা
ল্যাম্ব রোষ্ট
(পালম শাক ভাজি শসা ও টোমাটো স্যালাড)
ক্রমেস্কি (ম্যাশড আলু)
মাদ্রাজী আসাড়ী কারী
ভাত
কাঁচা আমের কাশ্মিরী চাটনী
আইস পুডিং

২৩

রুটীর ক্রুটোঁ (জলপাইয়ের পিকল
অয়েষ্টার)
ডিম দিয়া মুলুকতানী স্থপ।
কাঁকড়ার খোলা পিটে (হটক্র্যাব)
জেলেডে পোয়াস

ফ্রাঁঅ জেলেডে পোয়াস
বাহাদুর কাবাব
পেপারকাটলেট
পাতি হাঁস রোষ্ট
(হ্যাম ভাজা
শসার স্যালাড)
কোপ্তা প্যাটি
জয়পুরী কোর্ম্মা
নিমকি পোলাও
ক্রেন্সের টার্ট
কাষ্টার্ড
ফল।
পনির

২৪

রুই মাছের তেমতি দিয়া সুপ
ভাতত দিয়া ইলিশ ভাপা
আলুর ফ্রেঞ্চ ষ্টু
চঁও চঁও
বড় রুই মাছের ফ্রাই
মাছের ডিম ফ্রিটার বা কাটলেট
মাছের দম্পক
লঙ্গদানি
মাছের হুসনি কারী
ছানার পোলাও
ভেটকী মাছের কোপ্তা পুডিং
ঠাণ্ডা জেলী ও বাখঁজ
ফল

২৫

চিতল মাছের ষ্টু বিলাতী বেগুণ দিয়া

মাছের সিক কাবাব

ব্রেডিং চপ　　　　মুরগীর কাটলেট

ডে মুঁট আলামুবেজ

মটনের হাঁড়ি কাবাব

দোল্মা সিরাই

টার্কি রোষ্ট　　　　হ্যাম ভাজা

সুজির হালুয়া

কাষ্টার্ড

ফল

২৬

লাল কুমড়া দিয়া ভাতের সুপ

বাগ্‌দা চিংড়ির কাটলেট

(আলু সিদ্ধ　　　　পালম ভর্ত্তা)

মুরগীর ফার্সি গ্রীল

(বেগুণের দোল্মা)

কুচা চিংড়ীর বারাহ্

(আলু ভাজা)

পাতিহাঁসের ডেভিল

হুশনি কারী মাংসের ইংরাজী পোলাও

ক্যাবিনেট পুডিং

২৭

নারিকেলের সুপ

পোম্ফ্রেট মুলে চিংড়ী সস

সুফ্লে ও ফ্লেমোজ

মাংসের ভিনিগর চপ

কলাইশুটি সিদ্ধ

চিকন কাটলেট (টোমাটো সস)

আদা দিয়া মুরগী বয়েল

মটন বুলি

পুদিনা সস

ফুফু পোলাও কোর্ম্মা

রোলি পোলি পুডিং

পনির টোষ্ট

২৮

জুলিয়ান সুপ

ক্রেপ ডা পোম্ফ্রেট

কই মাছের ষ্টু

মটন ষ্টেক (টোমাটো স্যালাড)

সোহনী জাম
মেটের ফেরিজি
মানী কোপ্তা
হাঁসের কাবাব
পুঁয়ের বিরানি কারী ঘি ভাত
ছানার মজা

২৯

মটন ব্রথ
মৌরলা মাছের হ্যাশ
মটন বুলি
মুরগীর ফিলেট
(বেগুণের মিচ পেঁয়াজের স্যালাড)
মুরগী দিয়া মুগের ডাল পায়রার অমৃত আঞ্জা
ভাত
নারিকেল পুডিং

৩০

ভেড়ার মাথার সুপ
ভেটকী মাছের গ্রেভি কাটলেট
মুড়া ভাজা
আণ্ডাপি

টোমাটো চিকন রোষ্ট
ল্যাম্বেক
কচ্ছপের আইরিশ ষ্টু
ঝাল ফেরিজি
মুরগীর খীরমীচ পোলাও
বোঁদের পুডিং

৩১

কিডনী সুপ
সামন কাটলেট
(চিংড়ী স্যালাড　　　কলাই শুটি সিদ্ধ)
মুরগীর ব্রাউন ষ্টু
সিক কাবাব
মলিদা রুটী
মিশরি
ভাতের ভিচামেল সস্
ব্রাউন ষ্টু
ক্ষীর ভাত

৩২

ক্রিম্ার সুপ
কালভেইস মাছ বয়েল

ও নোস্তা জেলী
(আণ্ডা শসা)
মটন চপ
(আলু, কলাই শুটি ও কপি সিদ্ধ
শসার স্যালাড)
কোয়েল রোষ্ট
(আলুর সিপেট ভাজা)
মুরগীর কোর্ম্মা
কোপ্তা পোলাও
এলবিয়ান পুডিং
চকোলেট ক্রিম
ফল।

৩১

হোয়াইট ব্রথ
বাটার সস
কিড রোষ্ট
(বিটের স্যালাড আলু ও বরবটী সিদ্ধ)
আলুর চপ
মুরগীর কারী
গরম ভাত
করনফ্লাওয়ার পুডিং
(মার্ম্মালেড সস)

সপ্তত্রিংশ অধ্যায়।

৩৪

আণ্ডা মটন

রুটী টোষ্ট

মাখন

মটন ডেভিল

ভুনি খিচুড়ি বুন্দ্বাল্

পুদিনার চাটনী

ফল

৩৫

মাগুর মাছের সুপ

বাচা মাছ ফ্রাই

মুরগার গ্রীল

কুর্কিট

মটন পাই

মজিনা

আনারসের টার্ট

কাষ্টার্ড

৩৬

মেকেরণি ও পনির

পাঁউরুটি ভাজা

স্যাণ্ড উইচ

মটনের প্যাটি

বোল কাস্টিয়ান

সুইস কেক

চা

৩৭

রুটী

মাখন

জ্যাম

শাদা সিদা আমলেট

মাছের ডিমের স্যাণ্ডউইচ

মাছের লঙ্কদানী

শাঁতলা ভাজা

জিলিপি

চা

আইসক্রিম

৩৮

লুচি

ঝুরি ভাজা

বেগুণ ভাজা

পটোল ভাজা

ডিমের ছোঁকা

আলুর চপ

মটনের শ্লাইস কাটা হ্যাশ

মাংস দিয়া মুগের ডাল

পাঁটার বাঙ্গলা

কাঁচা লঙ্কার চাটনী

আনারসের মিঠা খাট্টা চাটনী

প্যান কেক

চিনির ঠোঙায় কাষ্টার্ড পুডিং

৩৯

কাসুন্দি মাছ

সোহনী জাম

ল্যাম্ব রোষ্ট

ব্রাউন সস পেরিশিয়ান ছেঁচকী

ভুস্থুরিয়া পোলাও

৪০

শবজী সুপ

ডিমের আমলেট

মিছা মাছ

বেগুণে চপ
মেকেরণি ও টোম্যাটো সস
ট্যাংরা ছাতু ভাজা
ডিমের পাফ
ছানার পোলাও
ডিমের কারী
কাষ্টার্ড পুডিং
বাদামের বুমাঁজ

৪১

চিকন্ ব্রথ
নেবুদিয়া মাগুর মাছ ভাজা
চিকন্ রোষ্ট
সাবুর পুডিং

৪২

বার্লি ব্রথ
মাছের গ্রেভি কাটলেট
কচ্ছপের ষ্টেক
(পেয়ারার স্যালাড)
কচ্ছপের কোপ্তা কারী
পরেটা

কাঁচা আমের লক্ষ্মী আচার

ক্ষীরের আমলেট

ভেনিলা ক্রিম

৪৩

হজপজ

কাঁকড়ার কাটলেট

শসার সস

টোমাটো দিয়া মুরগীর ভাজা ষ্টু

হরিণের মাংসের অনুরূপে ভেড়ার মাংস

পুর পনির

লাউয়ের পুডিং

আমের ফুল

৪৪

মক টার্টল সুপ

চিকন ও চিংড়ী মেয়নেস

মটন বুলি

ক্রাব চপ

মিষ্টি পোলাও

৪৫

কারি সুপ

মাছের প্যাটি

মুরগীর হাঁড়ি কাবাব

বাবারুটি

পছন্দ কাবাব

রাজহাঁসের কাবাব

(টেপারি জ্যাম

আঙ্গুর সিপেট ভাজী)

কাণ্টি কাস্টেন

ভাত

আনারসের টার্ট

কাষ্টার্ড

৪৬

বার্লি দেওয়া ব্রথ

চিকেন পিশপাশ

জেলী

৪৭

রুটী মাখন

নেবুর রস ও সার্ডিনমাছ

ভেজিটেবিল সুপ

মাছের মারিনেড বা

মাছের কচুরি

চিকেন মাকারণি

মটন চপ

(আলু সিদ্ধ

গেম (আলু ভাজি)

জেলী

টিপসি পুডিং

৪৮

পিসুপ

ভার্মিসিলি পোলাও

বেগুণ ভর্ত্তা

বেশন দিয়া কুমড়া ভাজা

চিকনের মালাই কারী

ভার্মিসিলি পায়েস

দোঁদল

৪৯

ওটমিল পরিজ

মসুর ডালের সুপ

মালাই ভুনি খিচুড়ি

মাছ ভাজা, চিংড়ী পাত পোড়া

ভাতের পরমান্ন

বাদামের বরফি

৫০

আদার চাটনি

মটর ডালের স্থপ

রুটির সিপেট ভাজা

মাছের কাটলেট

মুরগীর পেটে ভাত

মেটে ও দোপেঁয়াজা

কোপ্তা পোলাও

সরু চাকলী ও গুড়

লুড়কি

৫১

চিজ স্যাণ্ডউইচ

প্যান রোষ্ট

কড়াই শুটির কচুরি (দম্বেবড়া)

কিসমিসের চাটনি

ছানার প্যান কেক

চা

৫২

রুই মাছের মাথার ট্র্যামফ্রাডু

গরম ভাত মাখন-মারা ঘি

ইলিশ মাছ ভাজা

তেমতি দোল্মা রসা

বিট পালম শাকের এক্রাৎ

চিঁড়ার ঘণ্ট পোলাও ইলিশ মাছের দই মাছ

আমের ফুল

ফল।

৫৩

গরম পাঁপড় ভাজা

লুচি

ভিজা কাঁচা মুগের ডাল

শসা

কাঁচা লঙ্কা

বেগুনের কলঞ্জি আলু পটোল ভাজা

লাল কুমড়া ও কাবলি মটরের ছোকা

ঝালিকা সঁ

রুই মাছের গুলেল কোপ্তা

মূড়া দিয়া ছোলার ডাল

আনারস দিয়া মুগের ডাল

ইলিশ মাছ ভাপা

বাগদা চিংড়ীর চম্‌চম্‌

পটোলের দোল্মা কারী

কচি পাঁটার বাঙ্গলা

পোলাও

ইলিশ মাছের দইমাছ

আমসত্ত্বের চাটনী

আদার চাটনী

মিষ্টি দই

রাবড়ি

ছোলার ডালের কচুরি

শমোশা।

সর পুরিয়া আবার খাব সন্দেশ

অমৃত জিলিপি পানতোয়া

খাজা

ফল

৫৪

গরম ভাত মাখন-মারা ঘি

হাঁসের ডিমের এক্রু

ডিম দিয়া বেগুণ ভর্ত্তা

দিশি আমড়া ও লাল শাক দিয়া চিংড়ি-

কারী

চাল্‌তার গুড় অমল

৫৫

আমের জারক

পাঁপড় ভাজা ঝুরি ভাজা

বাদাম দিয়া আলুর সুপ

ডাল-মাছা

বেশনের রুটী

মোচার আলুর চপ ডুমুরের কুর্কিট

জাফরানি ভুনি খিচুড়ি

ছানার কারী মিঠা দিল খোস

আলুবথ্‌রার চাটনী লঙ্কার আচার

ছানার বাটী পায়েস

ফুলিয়া।

৫৬

ভার্মিসিলি সুপ

ভেটকী মাছের সসা মাছ

গল্‌দা চিংড়ীর হাঁড়ি কাবাব

আলুর চপ

কিড বয়েল কেপার সস

পিজন পাই

ফুফু পোলাও হট কারী

কলার ফ্রিটার কাষ্টার্ড

পেস্তার কুল্পি বা আইসক্রিম

পরিভাষা।

অকুলান—কুলায় না, কম পড়ে

অনুবন্ধন—ট্রাসিং ; যোজন ক্রিয়া।

অনুপ্রাশন—প্রধান খাবারের আনুষঙ্গিকরূপে যে খাবার দেওয়া হয়—যেমন রোষ্টের সঙ্গে শবজী দেওয়া যায়—এস্থলে শবজী মটন রোষ্টের অনুপ্রাশনরূপে ব্যবহৃত।

আদপে—আদৌ।

আনাড়ি—অদক্ষ ; অনভিজ্ঞ।

আসবাব—দ্রব্য সামগ্রী।

আঁতরী—অন্ত্র, নাড়ী ভূঁড়ি।

এক দফা—এক বার।

এলো মেলো—অগোছাল।

কাতরি—জল গরম করিবার পাত্র বিশেষ।

কায়দায়—আয়ত্তাধীনে রাখা।

কুসুম—ডিমের লাল অংশ।

কাই—মাংস কষিবার কালে মশলা আটা আটা চট্‌চটে হইয়া গেলে তাহাকে কাই বলা যায়।

কব্জী—অঙ্গের সংযোগ স্থল।

কিনারা—ধার ; পার্শ্ব।

ক্রাম্ব—বিস্কুট বা পাঁউরুটীর গুঁড়া যাহা কাটলেট, চপ ইত্যাদিতে লাগে।

কাঁই—তেঁতুল বীচি।

কসাই—মাংস ব্যবসায়ী।

খরিদ্দার—ক্রেতা যে ক্রয় করে।

খাঁটি—বিশুদ্ধ; কোন ভেজাল মিশ্রিত না।

খুঁটি—পালকের অঙ্কুর।

খুঁটি—কাঠের দাণ্ডি; চৌকীর পায়া; ঘরের থাম।

খন্ খন্—জল খুব ফুটিবার কালে যে আওয়াজ হয়।

খালি—কেবল।

খুশ্‌কি—লুচি, রুটী বেলিবার কালে যে শুষ্ক ময়দা মাখা হয় তাহাকেই ময়দার খুশ্‌কি বলে।

গাঁধর চর্ব্বি—কাঁচা মাংসের ভিতরে ফ্যাকাসে লাল রং এর দুর্গন্ধময় যে চর্ব্বি থাকে তাহাকে গাঁধর চর্ব্বি বলে। ইহার ভিতরে অনেক সময়ে ছোট পোকা পর্য্যন্ত দেখিতে পাওয়া যায়।

গাঢ়—ঘন হওয়া।

গাঁত—মাছের পিঠের দুই পার্শ্বের মাছকে গাঁতের মাছ বা গাদার মাছ বলে।

গড়াইয়া দেওয়া—ইংরাজীতে যাহাকে Roll করা বলে।

ঘর করিয়া—কিছু বাঁচাইয়া, সঞ্চয় করিয়া।

ঘোলা—অপরিষ্কার।

ঘুঁটিতে থাকা—ঘুঁটুনি বা হাতা দিয়া নাড়িতে থাকা।

ঘষিয়া—ঘর্ষণ করিয়া।

চিনিয়া—ভাল কি মন্দ তাহা জানা।—যথা "পচা কি তাজা ডিম চিনিয়া লওয়া।"

চট্‌চটে—রস হাতে লাগিলে যেরূপ চট্ চট্ করে।

চিক্‌ণা—চর্ব্বি।

চিক্কণ ভাব—মসৃণতা, চক্ চকে ভাব, ঔজ্জ্বল্য।

চাকি—যাহাতে রুটী, লুচি বেলা হয়।

চেরা—চির কাটা।

চিটা—চট্ চটে, আটা আটা।

চপার—মটন চপ প্রভৃতি থুড়িবার ছুরি বিশেষ।

ছাঁট ছোঁট—ছ্যাঁচড়া; বড় রাং বা যে কোন মাংস হইতে কাটলেট চপাদির মাংস বাহির করিয়া তারপরে যে সকল রগ, পেটি চর্ব্বি সংযুক্ত মাংস, হাড় বাহির হয় তাহাকেই ছাঁট ছোঁট বলে।

জোগাড়—আয়োজন, সংগ্রহ।

জমা—সংহতি।

জিফির—জলের কণা।

জর্দ্দা—ডিমের হল্‌দে অংশ; হল্‌দে রং।

জ্বাল—অগ্নিতে পাক করা, যেমন দুধ জ্বাল দেওয়া।

ঝামা—ইঁটের ঝামা।

ঝাঁঝে—আগুণের উত্তাপে।

টকিয়া যাওয়া—টক বা অম্ল হইয়া যাওয়া।

টগবগিয়া—গরম জল ফুটিবার কালে যেরূপ টগবগ করে।

ঠুকিয়া—অল্প আঘাত করিয়া—যথা ডিমটা ঠুকিয়া ভাঙ্গা।

ডোল—বাল্‌তি, জল তুলিবার পাত্র বিশেষ।

ঢিলা করা—আল্‌গা করা।

ঢিমা—মৃদু, নরম।

তাজা—টাট্‌কা।

তলানি—যাহা পাত্রে তলায় পড়িয়া থাকে।

তলা—তল দেশ।

তার বাঁধিয়াছে—রসের তার বাঁধা।

তেড়চা—তির্য্যক, বক্র।

তারিফ—কৌশল, নিপুণতা।

তেলা তেলা—মসৃণ; তৈলবৎ।

তাল পাকাইয়া—ডেলা বাঁধিয়া।

থেসা—ময়দা থেসা; খুব মর্দ্দন করা।

দুরসা—আধ-পচা।

পাখ্‌না—ডানা।

পেটী—মাছের পেটের দিকের মাছকে পেটী বলে। মাংসের মধ্যে যে সকল চামড়ার ন্যায় মাংস থাকে তাহাকেও পেটী বলে।

পিট্‌নী—যাহার দ্বারা মাংসাদি পেটান হয়।

পুরু—মোটা।

পোঁটা—মাছের তেল।

প্রসাধন—ড্রেসিং; সাজান্‌।

পছ্‌রা—কুর্চিকা দ্বারা লেপন। ঘিয়ের পছ্‌রা

পস্তা—প্রস্থে কাটা, খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট "মাছ পস্তা কাট।"

ফুল্‌কো—মাছের ফুল্‌কো মাছের কান্‌কোর নীচে চিরুনির ন্যায়
যে লাল জিনিশ থাকে তাহাকে বলে।

বাহার—শোভা।

বোট্‌কা—পাঁটার মাংসের একরূপ অসহ্য দুর্গন্ধ।

মলা—মর্দ্দন করা।

মজিতে দেওয়া—মাংসাদি মশলাতে নিমজ্জিত করিয়া রাখা।

মাপিয়া—পরিমাণ করিয়া।

মিহি—সূক্ষ্ম।

মেট—সহকারী।

যূষ—রস, সুরুয়া।

রসাল—রসযুক্ত।

লাসা—চট্‌চটে।

শফেদি—ডিমের শ্বেতাংশ।

শলাকা—লোহার কাটি।

স্নেহ—তেল, ঘি, চর্ব্বি প্রভৃতি।

সিনা—বুক।